

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2020** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Angie Helfrich**

**Rinderfilet mit Portweinsauce, Pfefferbirne und Selleriepüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

400 g Rinderfilet  
 Butterschmalz, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und gleich große Filets schneiden. Filets in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen fertig garen.

**Für die Portweinsauce:**

2 Schalotten  
 500 ml roter Portwein  
 250 ml Rinderfond  
 50 g kalte Butter  
 2 EL Tomatenmark (dreifach konzertiert)  
 3 Wacholderbeeren  
 2 Lorbeerblätter  
 1 TL Pfefferkörner  
 2 EL Puderzucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Pfanne mit dem Bratensatz des Fleisches andünsten. Tomatenmark und Puderzucker dazugeben und anschwitzen. Mit Portwein und Rinderfond ablöschen und Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Wacholderbeeren und Pfefferkörnern dazugeben. Einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Schließlich mit kalter Butter aufmontieren.

**Für die Pfefferbirne:**

1 reife Birne  
 80 ml Birnensaft  
 50 ml Weißwein  
 50 g Birnengelee  
 1 TL Zucker  
 Chilipulver, zum Würzen  
 Langer Pfeffer, aus der Mühle

Birne schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Weißwein und Birnensaft ablöschen. Birnengelee hinzugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Chilipulver würzen.

**Für das Selleriepüree:**

350 g Knollensellerie  
 100 g Sahne  
 250 g Butter  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser garen. Anschließend abgießen. Sellerie mit Sahne fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Butter in einen Topf geben und Nussbutter herstellen. Püree kurz vor dem Servieren mit Nussbutter verfeinern. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Püree damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.