

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2024 ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Marcel Kramer

**Rinderfilet mit Portwein-Balsamico-Jus,
 Süßkartoffelpüree und Rosenkohl mit Speck**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks à ca. 180-200 g
 2 EL Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 3-4 EL Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets parieren, säubern und trocken tupfen. Fleisch von beiden Seiten salzen, pro Seite für je 60-90 Sekunden in Öl scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 12 Minuten garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 Grad erreichen. Dann herausnehmen. Butter in der Fleischpfanne zerlassen, Rosmarin- und Thymianzweig hinzugeben und das Fleisch darin nachbraten. Alle paar Sekunden mit der Butter arrosieren. Fleisch kurz ruhen lassen mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Süßkartoffelpüree:

1 mittelgroße Süßkartoffel
 2 Karotten
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 100 ml Mandelmilch
 400 ml Gemüsefond
 2 Zweige Thymian
 1 EL neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffel, Karotten, Schalotten und Knoblauch schälen bzw. abziehen, in grobe Stücke schneiden und in Gemüsefond 15-20 Minuten garen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen und auffangen. Butter und etwas Mandelmilch hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Falls das Püree zu fest sein sollte, etwas von der aufgefangenen Flüssigkeit hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss abschmecken. Thymian fein hacken und Püree damit garnieren.

Für den Rosenkohl:

400 g Rosenkohl
 50 g gewürfelter Bacon
 100 g Walnusskerne
 1 EL Butter
 1 EL Ahornsirup
 1 EL Zucker
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Rosenkohl säubern, Strunk am unteren Ende abschneiden, äußere Blätter entfernen und Kohlköpfe halbieren. In gesalzenem, gezuckertem und gebuttertem Wasser etwa 7 Minuten kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken. Speck in einer Pfanne auslassen und krossbraten. Anschließend Rosenkohl und Walnüsse hinzugeben, mitrösten und mit einem Schuss Ahornsirup benetzen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Jus:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g kalte Butter
- 200 ml Portwein
- 100 ml Rotwein
- 50 ml dunkler Balsamico
- 200 ml dunkler Rinderfond
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise brauner Rohrzucker
- Stärke, zum Abbinden
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen, grob zerkleinern und in 1 EL Öl kurz anschwitzen. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Portwein und Fond auffüllen. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt dazugeben und alles bei hoher Hitze um etwa die Hälfte reduzieren.

1 TL Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren. Reduktion abseihen und Sauce nochmals in einem Topf aufkochen lassen. Mit Stärke abbinden. Hitze anschließend reduzieren. Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und von der Herdplatte nehmen. Butter in kleinen Stücken in die Sauce geben und mit dem Pürierstab aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.