

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Tim Renz

Rinderfilet mit Trüffeljus, Kartoffelpüree und Brokkolini

Zutaten für zwei Personen

Für das Filet:

1 Rinderfilet, à ca. 400 g
 3 Knoblauchzehen
 2 EL Butter
 4 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rinderfilet mit Rosmarin und Knoblauch in der Pfanne von allen Seiten scharf in Butter anbraten. Anschließend auf ein Blech geben und für ca. 8-10 Minuten im Backofen garen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 125 g Butter
 100 ml Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, dann Butter und Sahne dazugeben, zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Brokkolini:

300 g Brokkolini
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brokkolini in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffeljus:

15 g schwarzer Trüffel
 2 Schalotten
 50 g Butter
 100 ml Trüffelöl
 200 ml Rinderfond
 20 ml Portwein

Schalotten abziehen, fein hacken und in Trüffelöl glasig anbraten. Mit Portwein und Rinderfond ablöschen und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit Butter binden und Trüffel hinzugeben.

Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund glatte Petersilie

Kräuter hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.