

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2023** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Maximilian Hinderhofer

Rinderfilet mit Rotweinjus, Kartoffeltürmchen und glasierten Möhren

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

ca. 200 g Rinderfilet
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 50 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 50 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Rinderfilet leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet von allen Seiten in Butter und Öl kurz und kräftig anbraten. Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Das Fleisch immer wieder mit der heißen Butter übergießen. Anschließend das Filet in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Vor dem Servieren erneut mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

Für die Rotweinjus:

2 Möhren
 1 Orange
 100 g Butter
 50 g Tomatenmark
 50 ml Balsamicoessig
 300 ml Rinderfond
 200 ml trockenen Rotwein
 100 g Speisestärke
 50 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren putzen und klein schneiden.

Pfanne mit dem Bratensatz vom Fleisch (mitsamt Schalotten, Knoblauch und Kräutern) weiterverwenden und die Möhren darin anrösten. Zucker hinzugeben und alles karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzugeben. Mit Balsamicoessig ablöschen und einreduzieren lassen. Rotwein hinzugeben und wieder reduzieren lassen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und Rinderfond ebenfalls in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse abseihen. Butter einrühren und mit Speisestärke andicken.

Für das Kartoffeltürmchen:

1 festkochende Kartoffel
 4 weichkochende Kartoffeln
 125 g Butter
 200 ml Sahne
 1 Bund Petersilie
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Festkochende Kartoffel in ganz feine Scheibchen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelscheiben knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

Die weichkochenden Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Wasser weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln pürieren, dann Milch und Butter hinzugeben. Kartoffelpüree mit Paprika, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Unter das Püree heben. Türmchen aus Kartoffelscheiben und –püree direkt auf dem Anrichteteller schichten.



**PROFI
TIPP**

Ein Kartoffelpüree sollten Sie niemals mit einem Stabmixer pürieren, da es sonst eine schleimig-klebrige Konsistenz bekommt.

Für die Möhren:

125 g junge Möhren

20 g Butter

10 g Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren putzen und in Butter schwenken. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.