

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2024 ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Henning Scheffer-Boichorst

Rinderfilet mit Portweinzwiebeln, Selleriecreme und Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g,
Zimmertemperatur
2 Knoblauchzehen
Butterschmalz, zum Braten
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Rinderfilets von allen Seiten scharf anbraten. Die Hitze etwas reduzieren. Ungeschälten Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Dann die beiden Filets auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Backofen geben. Knoblauch und Kräuter auf das Fleisch legen. Nach 15 Minuten die beiden Filets aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Für die Portweinzwiebeln:

3-4 rote Zwiebeln
Butter, zum Anbraten
300 ml roter Portwein
200 ml Rinderfond
1 TL Zucker
Ggf. Stärke, zum Binden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf vorsichtig erhitzen und die Zwiebelstreifen mit dem Zucker ganz leicht karamellisieren. Eine Prise Salz dazugeben und mit Portwein und Rinderfond ablöschen. Das Ganze einkochen lassen, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Sollte das nicht der Fall sein, kann man auch mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke nachhelfen. Die Konsistenz sollte Marmeladen ähnlich sein.

Für die Selleriecreme:

1 Knollensellerie
150 g Butter
300 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne in einem Topf erhitzen. Knollensellerie schälen, in 2-3 cm dicke Würfel schneiden und zur Sahne hinzugeben. Eine Prise Salz und Zucker dazugeben und den Sellerie weichkochen. Selleriewürfel mit einem Sieb abgießen, dabei den Kochsud auffangen. Weiche Selleriewürfel mit der Butter in einem Mixer zu einer feinen Creme pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sollte die Creme nicht fein genug sein, etwas von der aufgefangenen Sahne hinzugeben.

Für den Spinat:

150 g Babyspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf oder Pfanne erhitzen, und die Schalotten- und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen. Spinat waschen, hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.