

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2022** ▪
Finalgericht von Björn Freitag



**Sauerbraten vom Rinderfilet mit Sauerkirschen,
gebratenem Kokos-Rotkohl und Mini-Knödeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Sauerbraten:

2 Rinderfilets à 150 g
2 EL dunklen Balsamicoessig
1 EL Agavendicksaft
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Rinderfilets mit Balsamico, Agavendicksaft, Nelken und Lorbeerblatt in einem Beutel vakuumieren und bei 50 Grad für 20 Minuten in ein Wasserbad legen. Danach aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in einer Grillpfanne bei maximaler Hitze grillen. Das Fleisch sollte innen leicht rosa sein.

Für die Mini-Knödel:

2 dicke mehligkochende Kartoffeln
1 EL Butter
1-3 EL Kartoffelstärke
1-3 EL Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Anschließend durch eine Presse drücken und mit Stärke und Mehl eine Art Gnocchi-Masse herstellen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Etwa 2-3 cm kleine Knödel formen und in Salzwasser pochieren. Zum Schluss einmal in Butter schwenken.

Für Sauerkirschen:

1 kleine Zwiebel
2 EL getrocknete Sauerkirschen
500 ml dunklen Kalbsfond
1 EL Crème fraîche
1 Päckchen Soßenkuchen/Lebkuchen
2 EL Balsamicoessig
1 EL Zucker
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. In Öl anschwitzen, mit Fond ablöschen und ein wenig einkochen. Sauerkirschen, Crème fraîche und Zucker dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken und mit einem Teil des Soßenkuchens abbinden.

Für den Kokos-Rotkohl: Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden, mit Salz und Zucker kräftig in den Händen kneten. In einer Pfanne mit Butterschmalz kräftig sautieren.
1/4 Rotkohl
1 Kokosnuss, zum Knacken
1 EL Butterschmalz
1 TL Zucker
1 TL Salz
Anschließend mit Deckel etwa 5 Minuten köcheln. Kokosnuss knacken, etwas Fruchtfleisch (ca. 2 EL) kleinschneiden und zum Schluss unter den Kohl geben.

Zusatzzutaten von Katharina: Katharina mischte das Ei für einen besseren Halt unter die Knödelmasse und panierte die Knödel anschließend in Panko, bevor sie sie in Butter schwenkte. Mit Madeira löschte sie die Sauce ab.
Ei
Panko
Madeira

Zusatzzutaten von Marko: Marko nahm das Ei zur Bindung der Knödelmasse. Den Rosmarin gab er in die Pfanne zur Butter, in der er die Knödel schwenkte. Mit dem Zimt schmeckte er den Rotkohl ab.
Ei
Rosmarin
Zimt

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.