

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. November 2022** ▪
„**Adventliches Leibgericht**“ mit Robin Pietsch



Pepe

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Vanille-Blumenkohl-Püree, gepfeffertem Sauerkirsch-Marmelade und Kartoffelnest

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

200 g Rinderfilet
150 g Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
½ Tonkabohne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 95 Grad Heißluft vorheizen.

Filet von beiden Seiten in Öl scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen auf die Kerntemperatur von 56 Grad bringen.

Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Butter Bläschen bildet. Mit einem Schneebesen verrühren. Wenn sich kleine Brösel am Boden bilden und diese eine schöne haselnussbraune Farbe bekommen, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben. Je nach Geschmack die braune Butter durch ein Passiertuch geben. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tonkabohne am Stück und Kräuter in die Nussbutter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch darin vor dem Servieren noch kurz schwenken.

Für den Blumenkohl:

½ Blumenkohl
300 ml Gemüsefond
250 g Butter
1 Vanilleschote
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und in einem Topf mit ausreichend Gemüsefond weichkochen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Blumenkohl abgießen und mit Butter pürieren. Mit dem Vanillemark, Muskat, Salz und Pfeffer verfeinern.

Für die Marmelade:

150 g TK-Sauerkirschen
100 ml Rotwein
Balsamico, zum Ablöschen
1 Zweig Rosmarin
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner im Glas
100 g Gelierzucker
Zucker, zum Abschmecken

Sauerkirschen in einem Kochtopf erhitzen. Die eingelegten Pfefferkörner sowie Rosmarin dazugeben und mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen. Rotwein hinzufügen und mit dem Gelierzucker zu einer Marmelade einkochen lassen. Mit Zucker abschmecken.

Für das Kartoffelnest:

1 festkochende Kartoffel
Öl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffel schälen und in feine Späne hobeln. Kartoffelspäne in einer heißen Pfanne mit ausreichend Öl oder in einer Fritteuse ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und würzen.

Das Püree in einem Halbkreis auf den Tellern anrichten und das Filet daraufsetzen. Die Marmelade seitlich neben dem Püree verteilen. Die Kartoffelnester als Garnitur anrichten und servieren.