

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Jutta Kaess

**"Tafelspitz" vom Rinderfilet mit Meerrettichsauce,
 Lauchgemüse und Petersilien-Kartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g
 1,5 l Rinderfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfond in einen Dampfgartopf geben, den Gareinsatz einlegen und das Fleisch darauf platzieren. Deckel auflegen und das Fleisch ca. 10 Minuten dämpfen.

Für die Petersilien-Kartoffeln:

400 g vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 50 g Butter
 ½ Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und im Dampfgartopf (s.o.) ca. 20 Minuten garen. Anschließend in Butter und Petersilie schwenken.

Für das Lauchgemüse:

1-2 Stangen Lauch
 Butter, zum Braten
 Rinderfond, zum Ablöschen
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin dünsten. Mit etwas Rinderfond ablöschen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettichsauce:

5 cm frischer Meerrettich
 2 EL Meerrettich, aus dem Glas
 1 Apfel, z.B. Jonagold
 ½ Zitrone, Saft
 2 EL Butter
 200 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 Rinderfond, zum Ablöschen
 2 EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erwärmen, bis sie flüssig ist. Dann mit Mehl bestäuben und kurz anrösten lassen. Mit Rinderfond und Weißwein ablöschen. Apfel in Stücke schneiden und dazugeben. Meerrettich schälen und reiben. Frischen Meerrettich, Meerrettich aus dem Glas, Zitronensaft und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

2 cm frischer Meerrettich

Meerrettich schälen und reiben. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.