

Die Küchenschlacht – Menü am 30. Oktober 2024 ▪ ChampionsWeek ▪ "Zwei Farben" mit Robin Pietsch



Marina Engelhardt

lila & rot: Lila Kartoffelpüree mit lila Möhrensalat und Rinderfiletstreifen mit Rotweinsauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Püree:

300 g lila Kartoffeln
200 g Butter
50 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. In gesalzenem Wasser garkochen, abgießen und gegarte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Restliche Zutaten hinzufügen und fein abschmecken.

Für das Fleisch:

350 g Rinderfilet, Raumtemperatur
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Zweige Salbei
1 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet von allen Seiten salzen.

In der heißen Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten, Butter, Knoblauch und Kräuter gleichzeitig in der Pfanne schwenken und das Fleisch immer wieder mit der aromatisierten Butter übergießen (jede Seite ca. 3 Minuten). Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie verpacken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Später pfeffern.

Für die Sauce:

1 Möhre
1 Zwiebel
1 EL Sahne
10 g Butter
50 g Rotwein
300 ml heller Geflügelfond
15 g Tomatenmark
½ edelsüßes Paprikapulver
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen. Möhre schälen. Beides im Multi-Zerkleinerer klein hacken und in der Butter in der Pfanne vom Rinderfilet anschwitzen. Wein, Geflügelfond, Tomatenmark, Paprikapulver und Salz zugeben, aufkochen und köcheln lassen. Sahne dazu geben und mit einem Pürierstab pürieren.

Für den Salat: Möhren schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders zu Spaghetti abdrehen. Öl, Essig, Salz und Zucker vermengen und mit Möhren verkneten. Brombeeren halbieren und unter den Salat heben. Mit Thai-Basilikum garnieren.

300 g violette Möhren
40 g Brombeeren
4 Zweige Thai-Basilikum
1 EL Weißweinessig
1 EL Olivenöl
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Lila Kresse als Garnitur verwenden.
Lila Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.