▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2024 ▪
Tagesmotto „Wurzelgemüse“ mit Nelson Müller

Lisa Müller

Rinderfilet mit Kräuterbutter auf zweierlei Wurzelpüree mit Rote-Bete- und Kartoffel-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für das Sellerie-Maronen-Püree:
110 g Knollensellerie
100 g vorgegarte Maronen
1 Zitrone, 1 EL Saft
1 EL Butter
100 ml Sahne
40 g Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Sellerie in Stücke schneiden und mit den Maronen in einen Topf geben. Fond und Sahne hinzufügen, salzen und pfeffern und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Dann einen kleinen Moment auf der Platte mit der Resthitze ausdämpfen lassen. Überschüssige Brühe abschütten und auffangen. Nun mit einem Pürierstab fein pürieren und mit warmer Butter und Zitronensaft abschmecken. Anschließend das Püree durch ein Sieb streichen und wenn nötig über einem Wasserbad warmhalten.

Für das Sellerie-Petersilienwurzel-Püree:
150 g Knollensellerie
110 g Petersilienwurzel
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
1 Zitrone, 1 EL Saft
100 ml Sahne
1 EL Butter
40 ml Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie und Petersilienwurzel schälen, in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Schalotte und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Wein und Sahne hinzufügen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Dann einen kleinen Moment auf der Platte mit der Resthitze ausdämpfen lassen. Nun mit einem Pürierstab fein pürieren und mit warmer Butter und Zitronensaft abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen und wenn nötig über einem Wasserbad warmhalten.

Für die Kräuterbutter:
1 Knolle frische Rote Bete
½ Knoblauchzehe
½ Zitrone, ½ TL Saft
125 g Butter
1 TL Rote-Bete-Saft
½ TL mittelscharfer Senf
3 Zweige glatte Petersilie
4 Halme Schnittlauch
4 Blätter Estragon
4 Blätter Oregano
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter auf Raumtemperatur bringen und Kräuter sowie Knoblauch hacken. Zitronensaft, Senf und Gewürze hinzufügen. Frische Rote Bete schälen und mit der Lochreibe in die Butter reiben.

Für das Rinderfilet:
2 Rinderfilets
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuterbutter von oben in der Pfanne erhitzen. Nun auf höchster Stufe das Filet je 1 Minute je Seite scharf anbraten. Danach mit der Kräuterbutter übergießen, frische Kräuter dazugeben und in einer feuerfesten Schale im Backofen 9 Minuten weitergaren. Mit offener Tür 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Kartoffel-Chip:
1 große mehlig kochende Kartoffel
Mehl, zum Wenden
Öl, zum Frittieren
Salzflocken, zum Würzen

Kartoffel in dünne Scheiben hobeln. In Mehl wenden und anschließend in heißem Öl frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Rote-Bete-Chip:
1 Knolle frische Rote Bete
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Rote Bete schälen und in Scheiben schneiden. In heißem Öl frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:
Essbare Blüten

Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.