

| Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2017 |
Tagesmotto "Früchte" mit Alexander Kumptner



Sabrina Klein

Rinderfilet mit Feigen-Pfirsich-Chutney und gebackener Feige im Rösti-Mantel

Zutaten für zwei Personen

- Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 120 g Rinderfilet Das Rinderfilet von beiden Seiten salzen und pfeffern und in einer Pfanne
 2 Zehen Knoblauch in Butterschmalz 2 Minuten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und mit
 1 Zweig Rosmarin dem Messerrücken andrücken. Filet in eine Auflaufform legen, Knoblauch
 Butterschmalz, zum Braten und Rosmarin dazugeben und im Backofen ziehen lassen.
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Feige im Rösti-Mantel:** Den Rotwein mit Rosenwasser, Zimt, Rum, Gewürznelken und Piment
 1 frische Feige vermengen.
 50 ml Rotwein Die Feige abziehen und in den Gewürzwein einlegen.
 2 EL Rosenwasser
 1 TL Zimt Die Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Petersilie
 2 cl Rum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte abziehen, in Würfel
 2 Gewürznelken schneiden und in einem Topf in Butterschmalz auslassen. Aus den
 2 Pimentkörner Kartoffeln, einem Ei, der Petersilie, Muskatabrieb und den Schalotten-
 3 festkochende Kartoffeln Würfeln einen Kartoffelteig herstellen. Die getränkte Feige gut abtropfen
 1 Ei lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Den Kartoffelteig als
 1 Schalotte Mantel um die Feige herum formen und in einer Fritteuse mit
 1 Zweig glatte Petersilie Sonnenblumenöl ausbacken, bis der Kartoffelmantel Gold-braun ist.
 Sonnenblumenöl, zum
 Frittieren
 Butterschmalz, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
- Für das Chutney:** Pfirsich entkernen und mit den Feigen in Stücke von der Größe von
 2 Schalotten Zuckerwürfel schneiden.
 3 Feigen Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Schalotten abziehen,
 1 Pfirsich feinschneiden und in Butterschmalz in einem Topf auslassen und Feigen
 1 Zweig Marokkanische und Pfirsichstücke dazugeben. Rohrzucker in die Mitte des Topfes geben.
 Minze Sobald der Zucker sich mit dem Fruchtsaft verbunden hat und leicht
 4 EL grober Rohrzucker karamellisiert ist, so viel Rotwein anschütten, bis die Früchte komplett
 6 Walnusskerne bedeckt sind und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Alles mit
 250 ml Rotwein Kardamom, Minze und Rosenwasser abschmecken. Die Wallnusskerne
 1 EL Rosenwasser klein hacken und unterheben.
 3 EL Butterschmalz
 1 TL Kardamom

Rinderfilet mit Feigen-Pfirsich-Chutney und gebackener Feige im Rösti-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.