

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Hausmannskost" mit Alexander Kumptner



Nils Gaudlitz

**Labskaus neu interpretiert: Rinderfilet mit
 Kartoffelstampf, gebratene Rote Bete, Gurkenstreifen,
 Matjes-Tartar und Wachtelspiegelei**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
 100 ml Milch
 50 ml Sahne
 20 g Butter
 1 Muskatnuss, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, in Salzwasser garkochen und abgießen. Milch und Sahne dazu geben und zu grobem Stampf verarbeiten. Butter einrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Rote Bete:

100 g gegarte und geschälte Rote Bete
 50 ml Apfelessig
 20 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und 5 Minuten in Essig marinieren, abtupfen und salzen. In Butterschmalz anbraten.

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletmedaillons à 100 g
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen warm stellen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Für die Gurkenstreifen:

1 Salatgurke
 100 ml Apfelessig
 4 TL Zucker
 ½ TL Salz

Gurke waschen und trockentupfen. Mit einem Sparschäler dünne Streifen von der Gurke hobeln und 15 Minuten in Essig, Salz und Zucker marinieren.

Für die Wachtelspiegeleier:

2 Wachteleier
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Wachteleier mit einem Messer vorsichtig öffnen und in eine Pfanne mit Butterschmalz gleiten lassen. Mit Salz bestreuen.

Für den Matjes-Tartar:

2 Matjesfilets
 1 rote Zwiebel
 1 TL Apfelessig
 1 TL Rapsöl

Matjesfilet in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Matjes mit Zwiebel, Essig und Rapsöl vermengen.

Das Gericht geschichtet auf Tellern anrichten und servieren.