

▪ **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.