

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Juni 2020** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Thomas Neumann

**Süßkartoffelnockerln mit Rinderfiletscheiben und
aufgeschäumter Frischkäsesauce**

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerln:

1 große Süßkartoffel
 100 g Weichweizengrieß
 1 Ei
 50 g Butter
 50 g Parmesan
 2 EL Kartoffelstärke
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Süßkartoffel schälen, garen und wenn sie fertig sind, mit dem Grieß vermengen und zerstampfen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Die Masse mit dem Ei, Butter, Stärke, Muskat, Salz und Pfeffer vermischen und aus dem Teig Nocken ausstechen. Nocken im Wasser garen.

Parmesan hobeln und über die Nockerln streuen.

Für die Rinderfiletscheiben:

100 g Rindermedaillon
 Butterschmalz, zum Anbraten

Rindermedaillon in den Backofen geben. Herausnehmen, kurz in Butterschmalz anbraten und ruhen lassen. Vorm Servieren in hauchdünne Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

100 g Frischkäse
 100 g kalte Butter
 200 ml Geflügelfond
 2 Stängel Dill
 2 EL Kartoffelstärke

Geflügelfond mit Kartoffelstärke aufkochen und mit Frischkäse vermischen. Alles zu einem Schaum aufschlagen. Mit kalter Butter montieren. Dill abrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.