

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2021 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Finalgericht" von Björn Freitag



**Roulade vom Rinderfilet mit Lauchgemüse,  
Kartoffelstrudel und Schalottenjus**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Rouladen:**

300 g Rinderfilet  
4 Scheiben Bacon  
1 weiße Zwiebel  
1 kleines Bund glatte Petersilie  
2 Cornichons  
1 EL mittelscharfer Senf  
Butterschmalz, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 95 Grad Heißluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, in halbe Ringe schneiden, in etwas Butterschmalz anbraten und glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Petersilie zu den Zwiebeln geben, untermischen und zur Seite stellen. Speck parallel in einer Pfanne ohne Fett leicht kross werden lassen. Rinderfilet in zwei Tranchen schneiden und jede Tranche dünn plattieren. Dann jeweils mit Senf bestreichen, salzen, mit zwei Scheiben Speck, Cornichon und den Zwiebeln belegen. Gut einrollen und mit einem Spieß verschließen. In einer Pfanne mit wenig Butterschmalz von allen Seiten kross anbraten und im vorgeheizten Ofen auf dem Gitter ca. 10-15 Minuten ziehen lassen (*Temperatur und Zeit ist nur eine Empfehlung, kann variiert werden*). Pfanne nicht spülen sondern für die Sauce verwenden.

**Für die Sauce:**

1 Karotte  
2 Schalotten  
300 ml Rotwein  
200 ml Bratenfond  
1 TL Mehl  
1 TL Butter

Karotte schälen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und kleinschneiden. In der Rouladen-Pfanne Schalotten mit Karottenstücken und Butter anschwitzen, dann mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Fond ablöschen. Etwas einkochen lassen, bis die Sauce leicht dickflüssig ist. Karotten vor dem Servieren entfernen.

**Für das Gemüse:**

½ Stange Lauch  
100 ml Gemüsefond  
1 EL Butter  
Eiswasser

Die zwei Schichten Außenblätter vom Lauch in schöne Rauten schneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Gemüse mit Fond und Butter erwärmen.

**Für den Strudel:**

2 dünne TK Strudelblätter, aufgetaut  
300 g vorwiegend festkochende  
Kartoffeln  
40 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln, kochen und mit einer Kartoffelpresse verarbeiten. Kartoffelmasse mit den Gewürzen und der Hälfte der Butter verrühren. Strudelblätter übereinanderlegen, die restliche Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen. Kartoffelmasse auf dem Strudelblatt verteilen, aufrollen und in 1-2cm dicke Taler schneiden. Kartoffelschnecken in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

**Zusatzzutaten von Alexander:** *Alex gab die Mandelblättchen in eine Pfanne und röstete sie an. Diese wollte er zum Gemüse geben, vergaß es aber. Tomatenmark und kleingehackten Rosmarin gab er zur Sauce. Aus der Grundzutat Orange presste er den Saft und gab diesen zum Gemüse.*

- 1 EL Mandelblättchen*
- 1 TL Tomatenmark*
- 1 Zweig Rosmarin*

**Zusatzzutaten von Maurice:** *Mit dem Riesling löschte Maurice das Gemüse ab. Tomatenmark und kleingehackten Thymian gab er zur Sauce. Aus der Grundzutat Zitrone presste er den Saft und gab diesen zum Gemüse.*

- Riesling*
- 1 Zweig Thymian*
- 1 TL Tomatenmark*