

Rinder-Filet mit Maronen-Knödel-Scheiben, Holunder-Soße

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet	3 Blätter Wirsing	6 Scheiben Toastbrot
2 Zwiebeln	2 Schalotten	5 braune Champignons
100 g Maronen, vorgekocht	50 g Semmelbrösel	100 g Butter
1 Ei	100 ml Milch	300 ml Rinderfond
100 ml Holundersaft	50 ml Holunderblütensirup	50 ml Holunderblütenwein
50 ml Sahne	2 EL Olivenöl	50 ml Gemüsefond
3 Zweige Petersilie, glatt	2 EL Butter	2 EL Butterschmalz
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Toastbrotsciben würfeln und auf ein Backblech legen, kurz im Backofen anrösten. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen und mit Salz würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin anbraten. Den Holundersaft dazugeben und einkochen. Das Filet für 20 Minuten in den Backofen geben und garen. Die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebelwürfel in einer kleinen Pfanne und die andere Hälfte in einer großen Pfanne andünsten. Den Wirsing vom Strunk befreien, entblättern und in Vierecke schneiden. Den Wirsing zu den Zwiebeln in der großen Pfanne geben und anbraten. Anschließend mit Gemüsefond ablöschen, mit Salz und etwas Muskat würzen und einen Esslöffel Butter unterrühren. Die Zwiebeln in der kleinen Pfanne mit der Milch ablöschen. Die Brotwürfel in die Schüssel geben und mit der Zwiebelmilch übergießen, umrühren und kurz abkühlen lassen. Die Maronen grob hacken und die Petersilie fein hacken. Ein Ei, die Maronen und die Petersilie zu den Brotwürfeln geben. In einem Topf Salzwasser erhitzen. Aus dem Knödelteig eine Rolle formen, in das Wasser geben und 15 Minuten garen lassen. Die Champignons putzen und vierteln und in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten. Die Schalotten abziehen, in Würfel schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Mit dem Holunderblütenwein ablöschen und einreduzieren. Die Soße durch ein Sieb geben und mit Holunderblütensirup und Sahne ablöschen, mit Salz würzen. Anschließend aufschäumen. Den Rinderfond mit Holundersaft einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knödelteig aus dem Wasser nehmen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Knödelscheiben darin anbraten. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und salzen. Den Wirsing auf einem Teller anrichten und das Filet dazu geben. Mit den Soßen und den Champignons garnieren.

Heike von Au am 17. März 2010