

Rinder-Filet mit Pfifferling-Rahm und Spätzle

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 200 g	150 g Pfifferlinge	0,5 Brokkoli
1 Schalotte	200 g Mehl	2 Eier, Größe M
200 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond	50 g Mandelscheiben
1 Muskatnuss	0,5 Bund Petersilie	100 ml Weißwein, trocken
5 EL Butter	2 EL Butterschmalz	3 EL neutrales Pflanzenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Muskatnuss reiben. Für den Spätzleteig das Mehl, die Eier, einen halben Teelöffel Salz, etwas Muskatnuss, einen Esslöffel Pflanzenöl und etwas lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Anschließend den Spätzleteig einige Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig durch die Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen ruhen lassen. Die Pfifferlinge putzen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin anschwitzen. Anschließend die Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotte in dem Bratenrückstand anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne und den Gemüsefond angießen und reduzieren. Anschließend die Pfifferlinge wieder in die Soße geben, die Petersilie dazugeben, nochmals erhitzen und zwei Esslöffel Butter einrühren. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Den Brokkoli putzen, die einzelnen Röschen abtrennen und in dem Salzwasser blanchieren, abgießen und in dem Eiswasser abschrecken. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin anrösten. Anschließend den Brokkoli dazugeben und alles durchschwenken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken. Das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen. Das Rinderfilet mit dem Pfifferlingrahm und den Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Weber am 06. September 2010