

Rinder-Filet bordelaise mit Spinat und Kartoffel-Perlen

Für 2 Personen

2 Rinderfilet á 180 g	2 Markknochen	1 Scheibe Toastbrot
2 große Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	200 g Blattspinat
1 Zwiebel	5 cm Ingwer	0,5 Bund Petersilie, glatt
80 g Butter	Butterschmalz	100 ml Rotwein
100 ml Portwein	100 ml Balsamico	50 ml Gemüsefond
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 140 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Das Rinderfilet in etwas Butterschmalz scharf anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Filet für 14 Minuten in den Backofen geben. Das Mark aus dem Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Eine Zehe Knoblauch abziehen. Vier Scheiben des Mark zur Seite stellen. Den Rest Mark mit dem Brot, dem Knoblauch, der Petersilie und der Butter in die Küchenmaschine geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer Paste mixen, anschließend zwischen Klarsichtfolie geben, auswallen und anschließend in die Tiefkühltruhe legen. Den Rotwein, den Portwein und den Balsamico in einer Pfanne zu einer sämigen Soße reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel und den restlichen Knoblauch abziehen und würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls würfeln. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer darin andünsten. Den Spinat dazugeben und mit andünsten. Die Kartoffeln schälen und Kugeln ausstechen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelkugeln darin anbraten. Das Rinderfilet mit den restlichen Markscheiben belegen. Die Butterpaste aus dem Tiefkühler nehmen und zurechtschneiden. Die Rinderfilets mit der Butterpaste belegen. Den Backofen auf 200 Grad hochstellen und die Filets gratinieren. Das Rinderfilet und den Spinat mit den Kartoffelkugeln auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Heinz Schoch am 13. Oktober 2010