

Rinder-Filet mit Schokoladen-Soße, mit Spargel

Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	5 festk. Kartoffeln	50 g Schinkenspeck
100 g Thai-Spargel	1 Knolle Sellerie	2 Zwiebeln
1 rote Chilischote	1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken
1 Muskatnuss	50 g bittere Schokolade (80%)	1 TL Sahne-Meerrettich
50 ml Weißwein	100 ml Rinderfond	100 ml Sahne
250 ml Gemüfefond	Mehl	Butterschmalz
Butter	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und würfeln. Den Gemüfefond erhitzen und Sellerie und Kartoffeln darin weich kochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen weiter garen. Den Spargel blanchieren und abschrecken. Den Schinkenspeck würfeln und zusammen mit dem Spargel in Butter anschwitzen. Die Zwiebeln abziehen, die Chilischote der Länge nach aufschneiden und entkernen. Beides in Würfel schneiden und zu dem Bratensatz in die Pfanne geben. Das Lorbeerblatt und die Nelken zugeben und mit dem Weißwein und Rinderfond aufgießen. Die Soße durch ein Sieb passieren. Die Schokolade zu der Soße geben und mit dem Mehl binden. Die Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit der Sahne und dem Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch zusammen mit dem Püree und dem Spargel auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen.

Benjamin Graf am 10. November 2010