

Tournedos mit Rettich-Kartoffel-Kürbis-Rösti

Für 2 Personen

1 Rinderfilet, a 300 g	150 g Bauchspeck, in Scheiben	6 festk. Kartoffeln
1 Hokkaidokürbis	3 weiße Rettiche	1 Meerrettichwurzel
1 Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	500 ml dunkler Rinderfond
100 ml klarer Rinderfond	5 EL Madeira	5 EL Sherry
Butter	Pflanzenöl	grobes Meersalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Ein halbes Bund des weißen Rettichs schälen und in feine Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den weißen Rettich anbraten. Ein paar Schnittlauchringe überlassen. Die Scheiben sollten von beiden Seiten etwas Farbe bekommen. Den klaren Fond hinzufügen und fünf Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Speck umwickeln und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten stark anbraten. Die Tournedos salzen und pfeffern und danach in den Ofen stellen. Mit dem Madeira den Sud aus der Fleisch-Pfanne ablöschen und einkochen. Anschließend den Sherry dazugeben, einkochen lassen bis der Sud dickflüssig wird und die restlichen Schnittlauchringe darüber geben. Die restlichen Rettich-Scheiben in heißem Olivenöl in einer Pfanne frittieren, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, mittelgrob reiben, in ein Leinentuch legen, kräftig ausdrücken und abtropfen lassen. Den Kürbis mittelgrob reiben bis das Kerngehäuse sichtbar wird, ebenfalls in ein Leinentuch geben, kräftig ausdrücken und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln und den Kürbis im Verhältnis 2:1 mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls etwas Muskat in die Mischung reiben. Das Pflanzenöl in eine heiße Pfanne geben, aus der Kartoffel-Kürbis-Masse vier Röstis formen und in die Pfanne legen. Die Röstis von beiden Seiten anbraten. Abschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die angebratenen Rettich-Scheiben mit den Tournedos und den Röstis auf einem Teller anrichten, mit den frittierten Rettich-Scheiben verzieren und alles servieren.

Frank Stellmach am 22. Dezember 2010