

Sandwich de luxe mit Rinder-Filet auf Rucola-Bett

Für zwei Personen

2 Rindsfilets, a 130 g	300 g Parmesan	6 Scheiben Weißbrot
1 Ananas	1 unbehandelte Zitrone	1 Apfel, Boskoop
6 Frühlingszwiebeln	1 Bund Rucola	0,5 Friséesalat
50 g Zuckerschoten	2 Stangen Zitronengras	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	20 g Butter	50 g süßer Senf, körnig
20 g Honig	2 EL Calvados	1 EL heller Balsamico
7 EL Olivenöl	Zuckerrübensirup	30 g brauner Zucker
1 Prise Zucker	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf in der Pfanne anbraten. Anschließend die Pfanne mit den Filets in den Ofen geben und gar ziehen lassen. Die Weißbrotscheiben mit etwas geriebenem Parmesan belegen und im Backofen goldbraun tosten. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und jeweils dritteln. Die Hälfte der Ananas schälen, vom Strunk befreien und zwei Scheiben schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ananasscheiben von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend die Frühlingszwiebeln hinzufügen und alles bis zum Servieren warm halten. Den Apfel schälen, vom Strunk befreien und vier Scheiben daraus schneiden. Etwas Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben darin anbraten und mit braunem Zucker karamellisieren. Das Ganze mit dem Calvados ablöschen. Die Zuckerschoten putzen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend abtropfen, in Eiswasser abschrecken und anschließend mit etwas Salz, Pfeffer und Zuckerrübensirup abschmecken. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Aus dem Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl ein cremiges Dressing herstellen. Den Rucola und ein paar Blätter vom Friséesalat waschen und trocken schleudern. Das Dressing über den Salat geben. Etwas Parmesan hobeln und über den Salat geben. Den Senf mit dem Honig, der kleingehackten Schalotte, dem Knoblauch, etwas Zitronensaft, dem restlichen braunen Zucker, Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl zu einer Creme schlagen. Die vier gebräunten Toastscheiben mit der Creme bestreichen. Abwechselnd das Sandwich mit Ananas- und Apfelscheiben, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten und dem Rinderfilet belegen. Etwas Parmesan hobeln und auf die Steaks legen. Mit der restlichen Brotscheibe bedecken. Das Sandwich diagonal halbieren und die Hälften übereinander stapeln und mit einer Zitronengrassstange fest speißen. Das Sandwich auf dem Rucolabett anrichten und servieren.

Madeleine Plümper am 07. Februar 2011