

Rinder-Filet mit Honig-Feigen-Senf-Soße und Spätzle

Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 150 g	2 Sch. durchw. Speck	4 Schalotten
4 Feigen	1 EL Honig, flüssig	2 EL Feigensenf
100 g Mehl	25 g Maisgrieß	2 Eier
2 EL Olivenöl	100 ml Rinderfond	200 ml Sahne
Butter	Salz	Pfeffer

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Hälfte der Schalottenstücke darin andünsten. Den Rotkohl und den Apfelsaft dazugeben und das Ganze köcheln lassen. Für die Spätzle das Mehl, den Maisgrieß, die Eier, das Olivenöl und eine Prise Salz vermengen. Den Teig 15 Minuten stehen lassen, damit der Grieß quellen kann. Anschließend mit Hilfe der Spätzlereibe die Spätzle in kochendes Wasser reiben und so lange kochen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Dann abschöpfen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Unter den Rotkohl heben. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen, je mit einer Scheibe Speck umwickeln und jeweils vier Minuten von jeder Seite in der Butter anbraten. Anschließend herausnehmen, in Alufolie wickeln und acht Minuten ruhen lassen. Die restlichen Schalotten in dem übrigen gebliebenen Bratfett andünsten, den Feigensenf und den Honig einrühren. Den Rinderfond und die Schlagsahne hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets auf einem Teller mit den Spätzle anrichten, mit der Honig-Feigensenf-Sauce übergießen. Den Rotkohl ebenfalls dazugeben und servieren.

Mareike Bosserhoff am 04. Mai 2011