

Rinder-Filet mit Bärlauch-Kruste, Chili-Schwarzwurzeln

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 250 g	50 g Abschnitte vom Rind	8 Stangen Schwarzwurzeln
1 Zwiebel	1/2 Stange Lauch	1 Karotte
1 Knoblauchzehe	2 Limetten	3 rote Chilischoten
2 Stangen Zitronengras	3 EL Bärlauchpesto	1 EL eingelegter Ingwer
1 EL Pinienkerne	1 TL Korianderkörner	2 EL Semmelbrösel
150 g Panko	50 g Mehl	50 ml Schlagsahne
750 ml Sonnenblumenöl	3 EL Pflanzencreme	2 EL Sojasauce
2 EL Tomatenmark	250 ml Rinderfond	200 ml Rotwein
100 ml Portwein	2-3 EL Johannisbeergelee	Kalte Butter
Speisestärke	200 ml Milch	1 EL Oystersauce
200 ml Gemüsefond	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und scharf in der Pfanne anbraten. Anschließend für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Aus dem Bärlauchpesto, den Semmelbröseln und den Pinienkernen eine Bärlauchkruste herstellen und zehn Minuten, bevor angerichtet wird, auf das Fleisch auftragen. Die Limette waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Die Schwarzwurzel ebenfalls schälen und waschen. Den Gemüsefond und die Milch in einem Dampfgarer mit einer halbierten Chilischote, dem Zitronengras, den Limettenscheiben und den Korianderkörnern aufkochen lassen. Anschließend die Schwarzwurzeln in den Dämpfeinsatz legen und bei geschlossenem Deckel nicht zu weich garen. Die Schwarzwurzeln ausdampfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schlagsahne leicht aufschlagen und mit zwei Eiern verquirlen. Die zweite Chilischote halbieren, entkernen, auswaschen, trocken tupfen und fein würfeln. Anschließend leicht mit dem Panko vermischen. Die Schwarzwurzeln zuerst in dem Mehl wenden, danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und im Panko wenden. Anschließend in heißem Fett bei etwa 170 Grad ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Das Koriandergrün und den eingelegten Ingwer hacken, etwas Limettenschale abreiben und eine halbe Limette auspressen. Die Abschnitte vom Rind scharf anbraten. Die Karotte, die Zwiebel und den Lauch klein schneiden und zu dem Fleisch geben. Das Tomatenmark dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und einkochen. Anschließend den Rinderfond und den Portwein dazugeben. Mit dem Johannisbeergelee und der kalten Butter binden. Eventuell Speisestärke dazugeben. Einen Esslöffel Koriandergrün und Ingwer, den Limettensaft, etwas Abrieb, die Chili und den Knoblauch zu der Mayonnaise geben. Anschließend die Sojasauce, die Oystersauce und den eingelegten Ingwer ebenfalls hinzufügen, verrühren und kaltstellen. Das Rinderfilet mit der Bärlauchkruste und der Chili-Schwarzwurzel auf einem Teller anrichten, mit der scharfen Mayonnaise garnieren und servieren.

Frauke Rahlenbeck am 10. November 2011