

# Rinder-Filet mit Steinpilz-Kruste und Parmesan-Bohnen

## Für 2 Personen

2 Rinderfilets à 200 g	1 Scheibe Weißbrot	300 g zarte grüne Bohnen
120 g frische Steinpilze	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
75 g Parmesan	1 Ei	160 g Butter
1 EL Butterschmalz	100 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
1 unbehandelte Zitrone	50 g Semmelbrösel	1 Zweig Thymian
2 Zweige glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	Olivenöl
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Thymianblätter vom Stiel zupfen und klein hacken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. 20 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Anschließend mit dem Rotwein und dem Kalbsfond ablöschen, den klein gehackten Thymian und das Lorbeerblatt hinzugeben. Alles bis auf einen Drittel einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 20 Gramm kalter Butter binden. Die Steinpilze mit einem Tuch abreiben und in sehr feine Würfel schneiden. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin braten bis die austretende Flüssigkeit verdunstet ist. Anschließend die Pilze auf einem Teller abkühlen lassen. Die Weißbrotscheibe entrinden und fein würfeln. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Brotwürfel in zehn Gramm Butter goldgelb rösten. Anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. 100 Gramm Butter schaumig rühren und die Petersilie, die Brotbrösel, die gerösteten Brotwürfel und Pilze hinzugeben. Ein Ei trennen, das Eigelb zu der Masse geben, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderfilets waschen, trockentupfen, mit dem Handballen leicht klopfen und in Form drücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend salzen, pfeffern und auf eine ofenfeste Platte legen. Jedes Filet etwa einen Zentimeter dick mit der Steinpilzmischung bestreichen und auf der mittleren Schiene im Backofen acht Minuten gratinieren. Die grünen Bohnen von den Stielen befreien. Die Bohnen in kochendem Salzwasser sechs Minuten gar ziehen lassen. Anschließend abtropfen lassen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Parmesan fein reiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen und anschließend die Bohnen zugeben. Etwas von dem aufgefangenen Kochwasser, den Parmesan und etwas Zitronensaft dazugeben. Das Ganze umrühren und köcheln lassen, bis sich Wasser und Käse zu einer cremigen Soße verbunden haben. Die Rinderfilet mit den Bohnen und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Basirico am 31. Januar 2012