

Rinder-Filet mit Mais-Polenta und Auberginen-Mousse

Für 2 Personen

2 kleine Rinderfilets, a 150 g	1 kleine Aubergine	3 Maiskolben
250 ml Wasser	100 g Feta	100 g Dosentomaten
2 EL Tomatenmark	1 Bund Bärlauch	3 Zweige frischer Oregano
20 g Butter	50ml Wasser	100 g Butter
100ml Rapsöl	40 ml Weißwein	5 El Olivenöl
Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Maiskörner von dem Kolben abtrennen und im Wasser zwölf Minuten köcheln. Anschließend die Maiskörner pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Auberginen schälen und in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin anbraten. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben. Das Fleisch in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und anschließend im Backofen fertig garen. Den Bärlauch klein schneiden und mit der Butter zu einer Bärlauchbutter vermengen. Die Aubergine vom Strunk befreien und halbieren. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin anbraten. Anschließend die Auberginen abtropfen lassen und zurück in die Pfannen geben. Die Tomaten abtropfen lassen und zu dem Auberginen geben. Das Tomatenmark dazugeben, zwei Minuten köcheln. Anschließend den Weißwein dazugeben. Zusammen eine Minute kochen. Anschließend mit dem Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen weitere fünf Minuten kochen. Den Feta zerbröseln und zu der Maispolenta geben. Das Rinderfilet auf einem Teller anrichten. Das Auberginenmus und die Maispolenta dazugeben. Mit der Bärlauchbutter garnieren und servieren.

Moritz Volz am 06. Juni 2012