

Rinder-Filet, Rotwein-Reduktion, Spätzle, Zuckerschoten

Für zwei Personen

2 Rinderfilet, à 300 g	200 g Erbsenschoten	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano
2 Zweige Thymian	3 EL Zuckerrübensirup	50 g Butter
200 g Mehl	2 Eier	200 ml trockener Rotwein
500 ml Gemüsefond	Olivenöl, Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend im Backofen gar ziehen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in der Fleischpfanne anbraten. Mit etwas Fond und Rotwein aufgießen und einreduzieren lassen. Anschließend den Rosmarin, den Thymian und den Oregano hinzugeben und mitköcheln lassen. Das Ganze mit dem Zuckerrübensirup abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Mehl und den Eiern den Teig für die Spätzle herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spätzle mit Hilfe der Spätzlepresse in das kochende Wasser geben und kochen lassen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten waschen. Anschließend in dem kochenden Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne die Butter zerlassen. Die Zuckerschoten darin schwenken. Das Rinderfilet mit der Rotweinreduktion, den selbstgemachten Spätzle und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Wüstenberg am 25. Juli 2012