

Rinder-Filet mit Porree-Cannelloni

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	200 g Schalotten	3 Stangen Porree
5 mehlig Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	3 Zweige Rosmarin	Mehl, Butterschmalz
100 g kalte Butter	300 ml Rapsöl	250 ml Milch
50 ml Sahne	200 ml roter Portwein	200 ml trockener Rotwein
Olivenöl, Zucker	1 Muskatnuss	10 g schwarze Pfefferkörner
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Das Rinderfilet zusammen mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian in etwas Butterschmalz anbraten. Anschließend für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Im Bratensatz etwas Zucker karamellisieren. Das Ganze mit dem Port- und dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und 150 g in die Sauce geben. Das Ganze mit etwas kalter Butter binden. Die Porreestangen putzen und vom unteren Ende befreien. Das Porreegrün ebenfalls abschneiden und bei Seite legen. Die Porreestange im Ganzen in Salzwasser etwa acht Minuten bissfest blanchieren. Die Kartoffeln abgießen und anschließend die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. 200 ml der Milch und die restliche Butter zugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den Porree aushöhlen. Anschließend das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel geben und die Porreestangen damit befüllen. Das Lauchgrün in etwas Mehl wenden und dem Rapsöl frittieren. Für den Pfefferschaum Olivenöl in einen Topf geben und die Pfefferkörner darin anrösten. Danach mit 50 ml Milch und 50 ml Sahne auffüllen. Das Ganze mit Salz abschmecken und mit dem Pürierstab aufschäumen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Rinderfilet mit den Porree-Cannelloni auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und dem Pfefferschaum garnieren und servieren.

Patrick Wüstenberg am 03. Dezember 2012