

Pochiertes Rinder-Filet mit Meerrettich-Croutons

Für zwei Personen

200 g Rinderfilet	200 g festk. Kartoffeln	2 Scheiben Toastbrot
1 Karotte	1 Stange Frühlingslauch	1 Schalotte
1 Zitrone	2 Eier	20 g Mehl
2 TL Kartoffelmehl	10 g Meerrettich, frisch	2 EL Butter
3 TL Butterschmalz	2 TL Sahnemeerrettich	3 Zweige Thymian
1 Wachholderbeere	Petersilie, Balsamicocreme	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit etwa 1,5 Liter Wasser aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Frühlingslauch waschen, von den äußeren Häutchen befreien und in Ringe schneiden. Die Schalotte abziehen und grob hacken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Wenn es noch bissfest ist, herausnehmen und in eine Schüssel geben. Den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter vom Zweig abzupfen. Die Wachholderbeere zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Gemüse hinzugeben. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein DIN A4 großes Stück Alufolie mit einem Esslöffel Gemüse belegen. Das Filet darauf geben und mit dem restlichen Gemüse bedecken. Die Alufolie straff zusammen rollen und an den Enden fest zusammen drücken. Das Päckchen in den Topf mit Wasser geben und etwa 18 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Die Kartoffelmasse in ein Stofftuch geben und leicht ausdrücken. Die Masse mit dem Mehl und einem Ei vermengen und mit Muskat abschmecken. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, aus der Kartoffelmasse Puffer formen und von beiden Seiten braun darin anbraten. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Würfel darin kross rösten. Die Toastbrotwürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit reichlich frisch geriebenem Meerrettich vermengen. Für die Sauce den Sahnemeerrettich, den Zitronensaft und den Pfeffer vermengen. Das Gemüse in einem Topf noch einmal erwärmen und die Wachholderbeere herausnehmen. Die Petersilie waschen und klein zupfen. Die Kartoffelpuffer zusammen mit dem Gemüse sowie der Sauce anrichten. Das Rinderfilet aus der Alupackung nehmen, aufschneiden und auf den Teller geben. Mit der Petersilie und der Balsamicocreme garnieren und servieren.

Thomas Klein am 08. Juli 2013