

Rinder-Filet in Kaffee-Pfeffer-Kruste

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 400 g Rinderfilets | 125 g Kartoffeln | 125 g Pastinaken |
| 2 Äpfel | 80 g Zwiebeln | 1 Bund Petersilie |
| 2 EL Espressobohnen | 1 EL Honig | 50 g Mandelplättchen |
| 110 g Butter | 50 g Semmelbrösel | 75 ml Sahne |
| 150 ml trockener Weißwein | 600 ml Geflügelfond | 50 ml Apfelsaft |
| 20 ml Amaretto | 2 EL ganzer, bunter Pfeffer | Zucker, Butterschmalz |
| Salz, Pfeffer | | |

Den Backofen auf 85 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser gar kochen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen, die Filets darin anbraten und mit Pfeffer würzen. Die Espressobohnen zusammen mit dem buten Pfeffer mit einem Mörser zerstoßen und mit den Semmelbröseln sowie 35 Gramm Butter vermengen. Die Masse mit Salz abschmecken und au die Rinderfilets streichen. Die Filets für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Mandelblättchen darin anrösten. Den Apfel waschen, entkernen, in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend den Honig zugeben und karamellisieren lassen, mit 75 Milliliter Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen und zehn Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Amaretto erst kurz vor dem Servieren zugeben. Einen Topf mit der restlichen Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln abgießen und in Würfel schneiden. Die Pastinaken waschen, schälen und würfeln. Die Zwiebel, die Kartoffeln und die Pastinaken in der Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Weißwein ablöschen. Anschließend kurz aufkochen lassen, mit dem Geflügelfond angießen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Pastinaken weich sind. Die Filets aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und etwa zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend tranchieren. Die Sahne zur den Kartoffeln geben, nochmals aufkochen lassen, alles pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zusammen mit dem Püree und dem Konfit auf einem Teller anrichten. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Maximilian Klapsing am 16. September 2013