

Rinder-Filet, Rotwein-Jus, Kürbis-Ingwer-Püree, Pilze

Für zwei Personen

2 Rinderfiletmedaillons	20 g Rohschinkenwürfel	200 g Hokkaido-Kürbis
50 g Rosenkohl	50 g Pfifferlinge	40 g gekochte Maronen
40 g gehackte Walnüsse	2 EL Semmelbrösel	2 EL Mehl
6 EL Zucker	3 Schalotten	5 EL weiche Butter
2 EL Mascarpone	50 g Cranberries	1 EL Kürbiskerne
200 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	200 ml Rotwein
4 EL roter Portwein	1 Lorbeerblatt	1 Bund Schnittlauch
glatte Petersilie	Kapuzinerkresse	frischer Ingwer
Chili, Kokosfett	Olivenöl, Kürbiskernöl	Pfeffer, Salz

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit dem Gemüsefond aufsetzen, etwas Gemüsefond zurückstellen. Den Kürbis schälen, entkernen und im Fond kochen. Wenn der Kürbis weich ist, pürieren und mit der Sahne, der Mascarpone, Salz, dem geriebenen Ingwer, Chili und dem Kürbiskernöl abschmecken. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen und von allen Seiten anbraten. Die gehackten Walnüsse mit zwei Esslöffeln Butter und den Semmelbröseln vermengen. Die Nuss-Kruste auf das Filet geben und im Ofen kurz gratinieren. In der Pfanne, in der das Filet gebraten wurde, das Mehl anschwenken. Eine Schalotte abziehen, klein schneiden und andünsten. Anschließend mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss nochmal aufschäumen. Den Rosenkohl waschen und in dem restlichen Gemüsefond köcheln lassen. Die restlichen Schalotten abziehen, eine halbe Schalotte zurücklegen, den Rest klein schneiden und mit den Rohschinkenwürfeln anbraten. Die restliche Butter dazugeben und den Rosenkohl darin schwenken lassen. Die Cranberries kurz anbraten und wie die Maronen mit dem Zucker karamellisieren lassen. Die Pfifferlinge putzen, den Schnittlauch hacken, die halbe Schalotte klein schneiden und alles mit den Kürbiskernen kurz anbraten. Einen Topf mit Öl erhitzen und die Petersilie darin frittieren. Das Rinderfilet mit Rotwein-Jus, dem Kürbis-Ingwer-Püree, den Pfifferlingen, den karamellisierten Maronen und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Patricia Ackermann am 13. November 2013