

Rinder-Filet, Kartoffel-Klöße, Chicorée-Orangen-Salat

Für zwei Personen

1 Rinderfilet, à 300 g	1 kg mehligk. Kartoffeln	2 Chicorée
3 Schalotten	1 Orange	2 Eier
200 g Mehl	1 EL Zucker	100 ml Madeira
100 ml trockener Rotwein	1 EL Essig	10 g Johannisbeermarmelade
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 Muskatnuss	1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Wasser gar kochen. Währenddessen eine weitere Pfanne erhitzen, das Rindfleisch waschen und trocken tupfen. Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Rindfleisch im vorgeheizten Backofen weiter garen. Die Rückstände des Fleisches in der Pfanne mit etwas Wasser lösen. Die Schalotten abziehen, in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne geben. 100 Milliliter Rotwein, 100 Milliliter Madeira und die Johannisbeermarmelade ebenfalls zu der Sauce geben und abschmecken. Für die Kartoffelklöße die Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen. Die Eier aufbrechen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Die Muskatnuss reiben und etwas von dem Abrieb dazugeben. Die Petersilienblätter vom Stiel befreien, grob hacken und etwas davon zusammen mit dem Mehl ebenfalls dazu geben. Das Ganze mit Salz würzen. Anschließend die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles zusammen gut vermengen, Klöße formen und diese für 25 Minuten garen. Währenddessen für den Chicorée-Orangen-Salat ein Esslöffel Essig, ein Esslöffel Öl, die restliche Petersilie und Zucker vermengen. Den Chicorée waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Diese in dem Essig-Öl-Dressing einlegen. Die Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Orangenstücke unter den Chicorée heben. Das Rinderfilet mit den Kartoffelklößen und Chicorée-Orangen-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Feichtner am 02. Juni 2014