

Rinder-Gulasch mit Schalotten und Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 300 g	Butter	1 EL Rosa Pfefferbeeren
Olivenöl	1 Bund Frühlingszwiebeln	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

250 g Schalotten	6 Zehen Knoblauch	150 ml Rindfleischbrühe
150 ml roter Portwein		

Für den Turm:

3 festk. Kartoffeln	1 Zucchini	3 Fleischtomaten
2 Zehen Knoblauch	1 Bund Basilikum	100 g Pinienkerne
250 g Parmesan, gerieben	300 ml Olivenöl	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser drei Minuten lang kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln beiseite stellen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Für die Sauce den Knoblauch und die Schalotten abziehen. Beides vierteln und in etwas Butter und Öl glasig dünsten. Den Portwein und die Brühe zufügen und einkochen lassen. Für den Kartoffel-Zucchini-Turm die Kartoffeln und die Zucchini in einer Grillpfanne rösten. Die Pinienkerne leicht in einer separaten Pfanne rösten. Die Pinienkerne zusammen mit dem Basilikum, dem Parmesan und dem Olivenöl in die Küchenmaschine geben und das Pesto am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln, die Zucchini und die Tomaten mit Pesto bestreichen, übereinander schichten und mit Parmesan bestreuen. Die Türme auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für zehn Minuten im Ofen garen. Das Fleisch in Würfel von anderthalb Zentimetern schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rinderfilet in einer heißen Pfanne mit etwas Butter und Öl kurz anbraten. Den Knoblauch und die Schalotten hinzufügen, etwas Sauce und die rosa Pfefferbeeren dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Die Frühlingszwiebeln vom unteren Ende befreien und kleinschneiden. Das Spezzatino mit den Schalotten, der Portweinsauce und dem Kartoffel-Zucchini-Turm auf Tellern anrichten und mit den Frühlingszwiebeln garnieren.

Han Lohman am 06. August 2014