

Rinder-Medaillons mit Kräuterkruste, Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

Für die Rindermedaillons:

1 großes Rinderfilet, 300 g	2 Rosenkohlröschen	2 Knoblauchzehen
10 ganze Walnüsse	2 Scheiben Toastbrot	200 g weiche Butter
50 ml Sahne	1 Bund Petersilie	2-3 Stängel Rosmarin
2-3 Stängel Thymian	2-3 Zweige Oregano	2-3 Zweige Estragon

Für den Kartoffelstampf:

2 große Kartoffeln, mehligk.	2 Äpfel	100 g Crème-fraîche
1 Bund feinen Schnittlauch	1 TL Senf	1 Muskatnuss
Butterschmalz, Kümmel	Kardamom, Salz, Pfeffer	

Den Ofen vorheizen auf 80 Grad Umluft. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und über Salzwasser dämpfen. Die Kräuter waschen und gegebenenfalls vom Stängel befreien. Vom Toast die Rinde abschneiden, würfeln und mit zwei bis drei Walnüssen, Rosmarin, Thymian, Oregano, Estragon, etwas Petersilie in einen Mixer geben und fein hacken. Mit 100 Gramm der weichen Butter vermengen, mit Salz abschmecken. Die Buttermasse zwischen zwei Folienhälften auf circa einen halben Zentimeter Dicke ausrollen. Ins Gefrierfach geben. Vom Filet zwei Medaillons schneiden (circa zwei Finger dick). Diese in der Pfanne mit etwas Butterschmalz bei mittlerer Hitze von allen Seiten kurz anbraten. Dann für circa 15 Minuten auf der mittleren Schiene in den Backofen geben. Die Äpfel schälen und ganz fein würfeln. Den Schnittlauch hacken. Die Kartoffeln abseihen und grob stampfen. Mit Crème-fraîche, Apfelwürfeln, Schnittlauch und etwas Butter weiter stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken, sowie einer Prise des geriebenen Kümmels und Kardamoms. Weiter Butter einrühren bis zur passenden Konsistenz. Den Stampf salzen und im Ofen warmstellen. Den Rosenkohl waschen und die Blätter vereinzeln. (Bei TK-Rosenkohl den Rosenkohl in Scheibchen schneiden.) Die restlichen Walnüsse mit dem Messer hacken. Die Butter in der Pfanne schmelzen. Die Rosenkohlblätter in heißem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen holen und mit etwas Senf bestreichen. Den Ofen auf 180 Grad in der Grillfunktion umstellen. Die Buttermasse aus dem Gefrierfach holen. Nun die Platte auf die Größe der Medaillons zuschneiden und darauf legen. Sofort in den Ofen geben (oberste Schiene). Gratiniere, bis die Kruste goldbraun ist. Die Rosenkohlblätter mit den gehackten Nüssen in der heißen Butterpfanne schwenken. Etwas salzen und mit einer Prise Muskatnuss würzen. Die gratinierten Rindermedaillons, sowie den Kartoffelstampf aus dem Ofen holen und zusammen mit dem Rosenkohl auf dem Teller anrichten und servieren.

Kathleen Schulze am 17. September 2014