

Rinder-Filet im Speckmantel, Wurzel-Püree, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Stücke Rinderfilet à 150 g	2 Scheiben Speckscheiben	1 Glas Gewürzgurken
50 ml mittelscharfer Senf	100 ml Rotwein	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Für das Püree:

1 große Kartoffel	150 g Petersilienwurzel	150 g Pastinaken
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für den Rotkohlsalat:

150 g Rotkohl	2 Zitronen	1 Apfel
1 EL Sommerblütenhonig	100 ml Olivenöl	50 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer	1 Orange	

Für das Püree die Pastinaken, die Kartoffel und die Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Salzwasser zum kochen bringen und die Würfel darin weichkochen. Wenn sie eine weiche Konsistenz erreicht haben, das Kochwasser abschütten und die Würfel mit der Butter pürieren. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und nach Geschmack etwas Knoblauch abschmecken und mit dem Schnittlauch garnieren. Für den Rotkohlsalat zunächst den Rotkohl reiben. Den Apfel halbieren, entkernen und eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Den Saft der Zitronen und auspressen. Dann aus Zitronensaft, Honig, Olivenöl und Weißweinessig eine Vinaigrette anrühren und mit dem Rotkohl und den kleinen Apfelstücken vermengen. Nun die Gewürzgurken fein hacken und mit etwas Senf mischen und das Rinderfilet mit dem Speck ummanteln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Filets darin von jeder Seite etwa drei bis vier Minuten braten, bis das Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht. Nach dem Anbraten das Fleisch mit etwas Rotwein ablöschen und darin schmoren lassen. Vor dem Anrichten das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Senf-Gurken-Mischung auf das Fleisch geben, das Püree und den Rotkohlsalat hinzufügen und mit der Orange auf Tellern garnieren.

Friederike Hahn am 12. Januar 2015