

Rinder-Filet mit Haselnuss-Schupfnudeln und Wirsing

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 250 g

Salz

Butterschmalz
schwarzer Pfeffer

Steakgewürz

Für die Haselnuss-Schupfnudeln:

2 mehligk. Kartoffeln, groß

2 EL Butter

Salz

3 EL Mehl
75 g Haselnüsse
schwarzer Pfeffer

1 Ei

1 Muskatnuss

Für den Wirsing:

1 Wirsing, klein

schwarzer Pfeffer

300 ml Sahne

50 g Schinkenwürfel

Für die Rotweinreduktion:

100 ml Rotwein

Butter

75 ml Portwein

100 ml Rinderfond

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet mit Pfeffer und Steakgewürz würzen und von beiden Seiten in Butterschmalz scharf anbraten. Den Bratenansatz aufbewahren und das Fleisch auf Alufolie auf dem Rost in den Ofen geben, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Vor dem Servieren salzen.

Für die Reduktion den Bratensatz mit Fond, Portwein und Rotwein aufkochen und reduzieren lassen. Zum Schluss etwas Butter hinzufügen.

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln in zentimetergroße Würfel schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwei Minuten abkühlen lassen. Das Ei hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen. Mehl zugeben, bis eine hefeteigähnliche Konsistenz entsteht. Die Schupfnudeln mit der Hand formen und in sprudelnd kochendem Salzwasser garen. Wenn die Schupfnudeln an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen.

In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen und die Schupfnudeln langsam darin bräunen. In einer beschichteten Pfanne die Haselnüsse ohne Öl rösten, zu den Schupfnudeln geben und schwenken.

Für den Wirsing die Schinkenwürfel anrösten und beiseite stellen.

Die Sahne in einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand cremig einkochen lassen.

Den Wirsing in feine Streifen schneiden, in die Sahne geben und bissfest garen, sodass er seine Farbe noch behält. Die Schinkenwürfel dazugeben und mit Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen.

Das Rinderfilet mit Haselnuss-Schupfnudeln, sahnigem Wirsing und Rotweinreduktion auf Tellern anrichten und servieren.

Mareike Hujo am 09. März 2015