

Rinder-Filet mit Maronen-Haube, Portwein-Soße, Knöpfle

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g	2 Knoblauchzehen	200 ml Portwein
200 ml Kalbsfond	200 ml Gemüesfond	200 ml Sahne
200 g weiche Butter	1 EL Zucker	2 Zweige Zitronen-Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 EL Sonnenblumenöl	Salz
bunter Pfeffer	Pfeffer	

Für den Rotkohl:

200 g Rotkohl	2 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
4 Nelken	1 säuerlicher Apfel	1 EL Zucker
2 EL Himbeeressig	2 EL Johannisbeergelee	50 ml trockener Rotwein
300 ml Gemüesfond	2 TL Speisestärke	4 EL Gänseschmalz
Salz	Bunter Pfeffer	Pfeffer

Für den Spätzleteig:

240 g Mehl	2 Eier	125 ml Mineralwasser
1 Muskat	40 g Butter	1 TL Salz
1 TL Olivenöl	50 g Butter	100 g gehackte Haselnüsse

Für die Maronenhaube:

6 vorgekochte Maronen	50 g Butter	10 g Parmesan
10 g Panko-Brösel	1 Prise Zimtpulver	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und $1 \frac{1}{2}$ davon würfeln. Lorbeerblätter und Nelken in die restliche halbe Zwiebel stecken. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kohl, Äpfel und Zucker dazugeben und fünf Minuten unter Rühren mit dünsten. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die gespickte Gewürzswiebel dazugeben, Gemüesfond und Rotwein zugießen. Zugedeckt aufkochen und bei bis mittlerer Hitze 30 Minuten schmoren. Die Stärke mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren und in den Kohl rühren. Kohl noch einmal aufkochen lassen und mit Gelee würzen und mit Salz abschmecken.

Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und den Rosmarin und den Zitronenthymian waschen und trocknen. Das Rinderfilet, den Knoblauch, den Zitronenthymian und den Rosmarin in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Rinderfilet, den Zitronenthymian und den Rosmarinzweig auf das Rost legen und für zwanzig Minuten weiter garen lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein in der Pfanne ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Sahne, den Kalbsfond und die Butter hinzugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz, ein wenig Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für die Maronenhaube die Butter schaumig schlagen. Maronen klein hacken und dazugeben. Parmesan reiben und mit dem Pankomehl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Die Masse für zehn Minuten in den Tiefkühler geben.

Für den Spätzleteig die Eier aufschlagen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, dem Salz, dem Mineralwasser und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Gefrorene Maronenmasse aus dem Tiefkühler nehmen und auf das Rinderfilet geben. Mit einem Bunsenbrenner die Maronenmasse anbräunen.

Die Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Etwas Muskat reiben. Die Spätzle dazugeben. Noch einmal mit Salz, etwas Muskat und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Das Rinderfilet mit badischen Haselnussbutterknöpfle auf Tellern anrichten, mit Sauce übergießen und mit dem Rotkohl servieren.

Julia Fassbender am 05. Dezember 2016