

Rinder-Filet mit Kaffee-Kruste, Balsamico-Kirsch-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Scheiben Rinderfilet	1 EL Kaffeebohnen	1 Knoblauchzehe
1 EL Zucker	3 TL rosensch. Paprikapulver	1 $\frac{1}{2}$ TL feines Salz
1 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer		

Für die Sauce:

1/3 Glas Kirschen	4 Schalotten	2 $\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker
4 EL Balsamico	? TL Speisestärke	1 EL neutrales Öl

Für die Steckrüben:

200g Steckrüben	200 ml Gemüsefond	100 ml Creme double
1 Vanilleschote	60 g Butter	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce Kirschen in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Schalotten schälen und vierteln.

Für die Kruste Kaffeebohnen in der Moulinette grob mahlen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Kaffeebohnen, Knoblauch, Zucker, Paprika, Salz und Pfeffer mischen.

Steckrübe schälen, waschen und in Spalten schneiden. Spalten in circa einen halben Zentimeter breite Stücke schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Inzwischen zwei Esslöffel Öl in einem weiten Topf erhitzen, Steckrübe zufügen, unter Wenden kurz anbraten. Vanillemark zufügen und mit 200 Milliliter Gemüsefonds ablöschen, aufkochen und zehn Minuten zugedeckt garen. Steckrübe in ein Sieb gießen und Flüssigkeit in einem Topf auffangen.

Filets trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite circa zwei Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, in der Kaffeekruste wenden. Fleisch fünf Minuten vor Ende der Backzeit mit auf das Blech geben und zu Ende garen.

Schalotten im heißen Bratfett andünsten. Mit eineinhalb Esslöffel Zucker bestreuen und karamellisieren. Essig, Kirschsaff und 100 Milliliter Wasser zugießen, aufkochen und circa zehn Minuten köcheln. Stärke und zwei Esslöffel Wasser glatt rühren. Sauce binden und circa eine Minute aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschen darin erhitzen.

Die Steckrüben erneut Aufkochen, anschließend Creme double unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Jenny Höhne am 13. Dezember 2016