

Rinder-Filet und Labskaus mit Krabben-Radieschen-Salat

Für zwei Personen

Für das Labskaus:

250 g Corned Beef	200 g mehlig. Kartoffeln	200 g vorgekochte Rote Bete
1 Zwiebel	2 Eier	4 Gewürzgurken im Sud
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 150 g	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	100 ml Olivenöl	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Krabbensalat:

200 g Nordseekrabben	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	1 Zwiebel
3 Gewürzgurken im Sud	1 Bund glatte Petersilie	50 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Gewürzgurken

Für das Labskaus:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Kartoffeln darin garen. Zwiebel abziehen, kleinwürfeln und in das kochenden Wasser geben. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Rote Bete in grobe Stücke schneiden und mit Gewürzgurken und Gewürzgurkensud in einem Moulinette pürieren. Corned Beef mit einem Stampfer zerdrücken.

Rote-Bete-Püree und Corned Beef mit Kartoffeln mischen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne bis sie schäumt erhitzen. Eier als Spiegeleier braten und mit einem Servierring mit 9 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Auf das Corned-Beef-Püree legen.

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und vom Zweig ziehen. Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit Olivenöl und Salz zu einem Brei zerdrücken. Filets waschen, trockentupfen und mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer, Knoblauchbrei und Öl marinieren. Kurz ruhen lassen und 20 Minuten in den Ofen geben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Rinderfilet scharf von beiden Seiten anbraten. Nochmals ruhen lassen.

Für den Krabbensalat:

Die Gewürzgurken abtropfen und kleinschneiden. Radieschen waschen, von den Enden befreien und würfeln. Krabben mit Radieschen und Gewürzgurken mischen. Zwiebel abziehen und würfeln.

Gewürzgurkensud, Zwiebelwürfel, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verarbeiten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und zur Vinaigrette geben.

Für die Garnitur:

Die Gurken abtropfen und als Fächer einschneiden.

Das Nordsee-Labskaus nach Surf & Turf Art und Rinderfilet auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Bahnsen am 02. Mai 2017