

Rinder-Filet, Rote-Bete-Creme, Spargel, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Filet:

1 Rinderfilet à 400g	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
50 g Ghee	2 EL Olivenöl	grobes Meersalz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

200 g festk. Kartoffeln	1 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl	Salz	

Für die Rote-Bete-Creme:

2 vorgek. Rote-Bete	100 ml Milch	70 ml Sahne
1 EL saure Sahne	50 ml Portwein	2 EL schwarze Johannisbeerlikör
6 g Agar Agar	Salz	Pfeffer

Für den Spargel:

200 g grüner Spargel	80 ml Rinderfond	1 EL Butter
2 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	grobes Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

9 kleine essbare Blüten

Für das Filet:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Olivenöl in eine kalte Pfanne geben und von allen Seiten kurz anbraten. Das Filet für 30 Minuten im Ofen auf einem Gitterrost garen. Die Fleischpfanne erneut mit Ghee erhitzen. Knoblauch andrücken und mit Rosmarin in die Pfanne geben. Fleisch darin bei mittlere Stufe nochmal kurz anbraten ausgelassenem Ghee beträufeln.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kartoffeln darin für 6 Minuten goldbraun anbraten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und dazugeben und mit anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für die Rote-Bete-Creme:

Die Rote Bete in grobe Stücke schneiden und in einem Mixer zerkleinern. In einem Topf Rote-Bete, Milch und Sahne aufkochen. Likör und Wein hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren Agar Agar beimengen. In einer flachen Form verteilen und kaltstellen. Die erkaltete Creme pürieren und saure Sahne unterrühren. In einen Sahnesyphon füllen und kaltstellen.

Für den Spargel:

Die Spargelspitzen abschneiden und der Länge nach halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Fond und Butter hinzugeben und abgedeckt für 5 Minuten bissfest bei mittlerer Hitze garen.

Für die Garnitur:

Das Rinderfilet mit Rote-Bete-Creme, grünem Spargel und Rosmarin-Kartoffelwürfel mit Kresse und Blüten garnieren und auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Hintereck am 04. Mai 2017