

Rinder-Filet mit Gorgonzola-Soße, Möhren, Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für die Sauce:

1 Schalotte	200 g milder Gorgonzola	100 ml Kalbsfond
1 Msp. Muskatblüte	1 Zitrone, Abrieb	50 g Sahne
1 TL Zucker	1 Msp. Cayennepfeffer	1 EL Butter
	Salz, Pfeffer	

Für Schoten, Babymöhren:

$\frac{1}{2}$ Orange, Zesten, Saft	100 g Zuckerschoten	100 g Babymöhren mit Grün
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Zucker	2 Zweige Salbei
	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

1 Msp. Muskatblüte	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	200 ml Milch
	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 380 g	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------	----------------------	---------------

Für die Birnenspalten:

50 ml süßer Weißwein	1 Birne	1 Zitrone
	3 Salbeiblätter	1 EL Zucker, Butter

Für die Garnitur:

	4 bunte Blüten	
--	----------------	--

Für die Sauce:

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in etwas Butter und Zucker glasig werden lassen. Mit Kalbsfond ablöschen. Den Gorgonzola zugeben und schmelzen. Mit Zitronenabrieb, Muskat, Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Cayenne abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen und dann durch ein Sieb passieren. Bei schwacher Hitze einkochen lassen.

Für Schoten, Babymöhren:

Die Zuckerschoten abrausen, Babymöhren schälen und in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten blanchieren. Zucker und Butter in einer Pfanne leicht karamellisieren und darin die Karotten und Zuckerschoten glasieren. Einige Orangenzesten reißen und mit Orangensaft ablöschen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, kleinhacken und zu dem Gemüse geben. Den Salbei unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und grob würfeln. Sellerie in einem Topf 20 Minuten in Milch und Salz kochen, Butter zufügen und mit einem Zauberstab pürieren. Den Selleriepüree nochmal mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet von beiden Seiten etwa 4 Minuten in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Kräftig salzen und pfeffern und für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen nachziehen lassen.

Für die Birnenspalten:

Die Birne waschen, trockentupfen, entkernen und in Spalten schneiden. Salbei in Streifen schneiden. Die Spalten mit Zitronensaft beträufeln Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren, darin die Birnenspalten gemeinsam mit den Salbeiblättern 5 Minuten braten. Dann mit Sauternes ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur: Das Rosa gebratene Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce, karamellisierten Zuckerschoten und Möhren und Sellerie-Püree anrichten und servieren.

Das Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce, karamellisierten Möhren, Zuckerschoten und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Schnatterbeck am 10. Juli 2017