

Rinder-Geschnetzeltes, Pfeffer-Soße, Rösti, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für Rind und Soße:

1 Rinderfilet à 300 g	1 Zwiebel	1 EL Butter
200 ml Weißwein	150 ml Sahne	Rapsöl
2 EL Rosa Pfefferbeeren	Salz	

Für die Rösti:

3 große Kartoffeln	1 Muskatnuss	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 vorgekochte Rote Bete	1 säuerlicher Apfel	1 Zwiebel
3 EL Rotweinessig	1 TL ganzer Kümmel	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	100 g Würfelspeck	1 Muskatnuss
Salz		

Für das Rind und Soße:

Das Fleisch waschen, in gleich große Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl kurz anbraten. Fleisch rausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Rosa Pfefferbeeren im Mörser zerkleinern.

Zwiebel abziehen, klein würfeln und in die Pfanne geben. Etwas Butter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und Sahne hinzufügen, langsam einreduzieren lassen.

Rinderfiletspitzen zur Sahne geben, mit gestoßenem Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und raspeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und fest ausdrücken. Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionieren und zu Rösti formen. In einer Pfanne mit Butter braten.

Für den Salat:

Apfel waschen, halbieren und eine Hälfte in kleine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Rote Bete waschen und in kleine Scheiben schneiden. Apfel, Zwiebel und Rote Bete in einer Schüssel vermengen und mit Essig, Salz, Zucker und Kümmel abschmecken.

Die zweite Apfelhälfte aushöhlen und den Salat darin anrichten.

Für den Rosenkohl:

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter ablösen, den Strunk im Querschnitt einschneiden. Rosenkohl im Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Speck anbraten, Rosenkohl schwenken und mit Muskat und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Xaver List am 04. November 2019