

Rinder-Filet mit Szechuanpfeffer, Soße, Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 150 g	15 g Szechuanpfeffer	3 große Orangen
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 EL Olivenöl	Salz

Für die Sauce:

2 rote Zwiebeln	20 g Ingwer	1 rote Chilischote
100 ml Pflaumenwein	2 EL dunkle Sojasauce	1 TL flüssiger Honig
100 ml Geflügelfond	15 g ganze Rosa Beeren	

Für das Kartoffelgratin:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	125 ml Sahne
125 ml Milch	1 Muskatnuss	50 g milder Gouda
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

250 g Zuckerschoten	20 g Butter	50 ml Gemüfefond
Salz	Pfeffer	

Für das Rinderfilet:

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Szechuanpfeffer grob zerstoßen. Rinderfilets waschen, trockentupfen, salzen und rundum in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. In Alufolie wickeln und im Backofen ruhen lassen bis die Kerntemperatur 55°C erreicht ist.

Orangen mit einem Messer schälen, filetieren und zwei Minuten mit in den Ofen geben und erhitzen. Koriander abbrausen, trocken tupfen und bis auf zwei Zweige fein hacken. Filet aus der Alufolie nehmen, mit Koriander und Orangen belegen. Szechuanpfeffer über das Rinderfilet streuen.

Für die Sauce:

Für die Sauce Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Ingwer schälen und würfeln. Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Zwiebeln, Ingwer, Chili, Pflaumenwein, Sojasauce, Honig und Geflügelfond in einen Bräter geben und langsam einköcheln lassen.

Rosa Beeren entweder ganz der Sauce hinzufügen oder mörsern und auf das Rinderfilet geben.

Für das Kartoffelgratin:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und schälen. Mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Milch und Sahne vermischen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter ausfetten und Kartoffeln reinschichten.

Knoblauchzehe abziehen, durch eine Presse auf die Kartoffeln drücken und mit Milch-Sahne-Gemisch aufgießen. Salzen und pfeffern und etwas Muskatnuss drüber reiben. Käse reiben und über das Gratin streuen. Im Backofen etwa 25 Minuten garen.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten waschen, Stielansätze abschneiden und Fäden an der Seite abziehen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zuckerschoten darin schwenken, Temperatur reduzieren, mit Gemüfefond ablöschen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 18. März 2020