

Rinder-Filet mit Portwein-Soße, Birne, Sellerie-Püree

Für zwei Personen:

Für die Tagliatelle:

400 g Rinderfilet Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Portweinsauce:

2 Schalotten 500 ml roter Portwein 250 ml Rinderfond
50 g kalte Butter 2 EL Tomatenmark 3 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter 1 TL Pfefferkörner 2 EL Puderzucker
Salz Pfeffer

Für die Pfefferbirne:

1 reife Birne 80 ml Birnensaft 50 ml Weißwein
50 g Birnengelee 1 TL Zucker Chilipulver, Pfeffer

Für das Selleriepüree:

350 g Knollensellerie 100 g Sahne 250 g Butter
1/2 Bund glatte Petersilie 1 Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und gleich große Filets schneiden. Filets in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Für die Portweinsauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. In der Pfanne mit dem Bratensatz des Fleisches andünsten.

Tomatenmark und Puderzucker dazugeben und anschwitzen. Mit Portwein und Rinderfond ablöschen und Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Wacholderbeeren und Pfefferkörnern dazugeben. Einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Schließlich mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Pfefferbirne:

Birne schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Weißwein und Birnensaft ablöschen.

Birnengelee hinzugeben und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Chilipulver würzen.

Für das Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser garen. Anschließend abgießen.

Sellerie mit Sahne fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Butter in einen Topf geben und Nussbutter herstellen. Püree kurz vor dem Servieren mit Nussbutter verfeinern. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Püree damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Angie Helfrich am 08. Juni 2020