

Rind-Filet, Spitzkohl-Pilz-Ragout, Kürbis, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für das Ragout:

1 Spitzkohl 2 Steinpilze 4 Strudelblätter
2 Schalotten 1/16 L Sahne 1 EL Crème-fraîche
125 ml Weißwein 1 Schuss Gemüsefond Butterschmalz
Butter

Für die Sauce:

1 Schalotte 125 ml Fleischfond 125 ml Rotwein
1 Stück kalte Butter Butterschmalz

Für den Kürbis:

1 Muskatkürbis 1 Stück Ingwer 1 EL Honig
1/16 L Weißwein 2 EL Weißweinessig 2 Lorbeerblätter
Butterschmalz Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Steinpilz Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets waschen, trockentupfen und in Butterschmalz in einer Grillpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und halbieren. Jeweils die eine Rinder-Hälfte ganz lassen und die andere in Tranchen schneiden. Zum Servieren die Tranchen über das halbe Rinderfilet legen.

Für das Ragout im Strudelblatt:

Spitzkohl putzen, vom Strunk befreien und in Julienne schneiden. Pilze putzen. Schalotten abziehen. Steinpilze und Schalotten länglich schneiden und zusammen mit dem Spitzkohl in Butterschmalz anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und dann mit Sahne aufgießen. Crème fraîche hinzugeben und das Ragout evtl. mit Fond verdünnen.

Jeweils 2 quadratförmige Strudelblätter in eine gebutterte Muffinform legen, andrücken und für einige Minuten blindbacken. Das Ragout beim Servieren in die gebackenen Strudelblätter füllen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, halbieren und in Butterschmalz anbraten. Mit Rotwein ablöschen und Fond hinzugeben. Einkochen lassen und mit Butter abbinden. Zwiebeln herausnehmen.

Für den Kürbis:

Muskatkürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Kürbiswürfel in Schmalz anbraten und anschließend mit Essig und Weißwein ablöschen. Honig hinzugeben. Ingwer schälen und klein schneiden. Lorbeerblätter abzupfen und zusammen mit Ingwer dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Steinpilz putzen, in Schmalz anbraten, salzen und pfeffern und in einen Fächer schneiden. Beim Servieren zwischen die Rinder-Tranchen legen.

Kürbiswürfel je nach Geschmack mit oder ohne Sud anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Hollerer am 05. November 2020