

Rinder-Filet, Parmesan, Portwein-Soße, Sellerie-Gratin

Für zwei Personen

Für die Kruste:	50 g Parmesan	2 EL Pankomehl
1 EL mittelscharfer Senf	2 Zweige glatte Petersilie	Pfeffer
Für das Rinderfilet:	400 g Rinderfilet	Rapsöl, Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	100 ml roter Portwein	150 ml brauner Kalbsfond
Für das Gratin:	250 g Knollensellerie	150 ml Milch
1 EL Butter	10 g Parmesan	1 EL Pankomehl, Salz, Pfeffer
Für die Karotten-Spiralen:	2 große Karotten	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer		
Für den Parmesanchip:		
15 g Parmesan	2 TL Mehl	1 TL Pinienkerne

Für die Kruste: Einen Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Parmesan, Pankomehl, Senf, Petersilie gut miteinander vermengen, mit Pfeffer abschmecken.

Für das Rinderfilet: Rinderfilet von Silberhaut befreien, waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Filet mit hergestellter Parmesanmasse bedecken und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad fertig garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Für die Sauce: Portwein fast zur Gänze einkochen. Fond angießen und auf zwei Drittel der ursprünglichen Menge einkochen.

Für das Gratin: Zwei Dessertringe mit ca. 7 cm Durchmesser parat legen. Sellerie putzen und schälen. 100 Gramm davon in 0,5 cm dicke Scheiben mit dem Hobel schneiden und daraus 8 Scheiben mit einem Dessertring (ca. 7 cm Durchmesser) ausstechen. Selleriescheiben in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Übrigen Sellerie klein schneiden. Milch aufkochen, den klein geschnittenen Sellerie zugeben und ca. 12 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Sellerie pürieren, salzen und pfeffern. Auflaufform mit Butter einfetten und die zwei Dessertringe in die Form geben. Selleriescheiben und Püree abwechselnd in die Ringe setzen. Mit Püree abschließen. Parmesan reiben und Gratin damit bestreuen. Gratins in den vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Grillfunktion auf mittlerer Schiene goldbraun überbacken.

Für die Karotten-Spiralen: Karotten schälen und mit dem Spiralschneider schneiden. In Mehl wenden und im heißen Fett für ca. 2 Minuten frittieren, dann aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren erneut zweimal für jeweils ca. 20 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Parmesanchip: Parmesan reiben und mit Mehl und Pinienkerne vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in zwei gleich große Taler darauf ausbreiten. Parmesanchips bei 200 Grad Umluft ca. 7 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Marignoni am 17. November 2020