

Rinder-Filet, Rotwein-Soße, Möhren, Kartoffel-Blattlen

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

500 g Rinderfilet	1 Knoblauchknolle	150 g Butter
150 g Butterschmalz	1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Bund Suppengemüse	1 rote Zwiebel	150 g kalte Butter
200 ml roter, süßer Portwein	200 ml trockener Rotwein	100 ml Rinderfond
100 ml Gemüfefond	8 cl Marsala	1 EL Tomatenmark
1-2 EL Preiselbeerengelee	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Nelken
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	40 g Zucker	40 g Speisestärke
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Möhren:

3 große, dicke Möhren	50 g Mandelsplitter	1-2 EL Butter
1 EL Orangenblütenhonig	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 TL Zucker	Chili, Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Schalotten:

4 Schalotten

Für die Kartoffelblattlen:

2 große mehligk. Kartoffeln	2 Eier	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweige Schnittlauch
300 g Mehl	Öl	Salz, weißer Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet salzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauchknolle halbieren und eine Hälfte in eine Pfanne geben. Andere Hälfte für die Sauce beiseitelegen. Butterschmalz zum Knoblauch in die Pfanne geben und erhitzen. Darin das Filet kurz scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Thymian, Rosmarin und Knoblauch in den vorgeheizten Ofen geben.

Fertig garen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Kurz vor dem Servieren Butter in einer zweiten Pfanne auslassen, das Fleisch mit den Kräutern und Knoblauch hineingeben und kurz ziehen lassen. Dabei das Fleisch mit der Butter übergießen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Suppengemüse putzen. Möhre und Sellerie klein schneiden. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Möhre, Sellerie, Petersilie, Zwiebel und Knoblauchknolle (siehe oben) in 1-2 EL Butter andünsten. Tomatenmark hinzufügen, mit anschwitzen, dann Zucker und Stärke hinzugeben und anrösten. Alles mit Portwein und Rotwein ablöschen. Rinderfond und Gemüfefond hinzufügen und einkochen lassen. Zimtstange, Vanilleschote und Nelken in einen Gewürzbeutel geben und verschließen. In die Sauce legen. Marsala und Preiselbeerengelee zur Sauce geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein feines Haarsieb passieren.

Sauce mit einem Esslöffel kalter Butter aufmontieren. Ggf. mit Speisestärke abbinden.

Für die Möhren:

Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett anrösten, aus der Pfanne nehmen. Möhren putzen,

schälen und in Stifte schneiden. Ca. 5 Minuten in Wasser garen, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Möhren mit Butter, Vanilleschote und Zimtstange in die Pfanne geben und mit Honig und Zucker karamellisieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mandelsplitter hinzugeben und schwenken.

Schalotten halbieren und im vorgeheizten Ofen weich garen. Schalotten ausschaben, mit zu den Möhren in die Pfanne geben und schwenken.

Für die Kartoffelblattchen:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und ausdämpfen lassen. Thymian, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kartoffeln mit Mehl, Eiern, Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Rosmarin zu einem Klobsteig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig ausrollen und kleine Taler ausstechen. In heißem Öl goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mike Pytlik am 26. April 2021