

Steak, Pfeffer-Soße, Schalotten-Kompott, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch und Sauce:

2 Rinderfilets, à 200 g	4 Schalotten	200 ml Sahne
40 g kalte Butter	100 ml Rinderfond	20 ml Cognac
1 TL Balsamicoessig	40 ml Weißwein	40 g grobe Pfefferkörner
2 EL Speiseöl	grobes Meersalz	Salz

Für die Pommes:

800 g große mehligk. Kartoffeln Öl, feines Meersalz

Für die Schalotten:

2 große Schalotten 100 ml Gemüsefond 1 Lorbeerblatt
grobes Meersalz 1 TL alter Balsamicoessig

Für den Salat:

200 g Wildkräutersalat 4 Radieschen 4 Kirschtomaten
1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 gehäufte TL Dijon Senf
1 gehäufte TL Lavendelhonig 2 EL Rapsöl 2 EL Rinderfond
1 EL Sherry-Essig 1 Prise Meersalz 1 Prise Piment d'Espelette

Für das Fleisch und Sauce: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Pfefferkörner mit einem Mörser zu groben Stücken mahlen. Einen Teil davon mit einem Sieb abschöpfen und die restlichen Pfefferkörner für das Steak nutzen. Rinderfilet mit dem Speiseöl beträufeln und einreiben.

Dann mit dem Pfeffer und grobem Salz einreiben. Durch das Öl haften die Gewürze besser.

Schalotten abziehen und in feine Würfel hacken. Eine Pfanne aufstellen und auf mittlerer Stufe vorheizen. Steak reingeben und scharf auf allen Seiten anbraten. Steak rausnehmen und im Ofen ziehen lassen. In die noch heiße Pfanne die Schalottenwürfel und weitere Pfefferkörner geben und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Fond hinzugeben, kurz aufkochen lassen und mit Sahne auffüllen. Auf kleiner Stufe bis zur gewünschten Konsistenz ziehen lassen. Balsamico hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und vor dem Servieren mit kalter Butter abbinden.

Für die Pommes: Kartoffeln schälen und in gleichmäßige 0,7cm dicke Stifte schneiden. Die rohen Kartoffelstifte in kaltes Wasser legen. Wasser nach ca. 2-3 Minuten abschütten und die Kartoffeln mit einem Küchentuch abtrocknen. Dann in die auf 140 Grad vorgeheizte Fritteuse geben und 5-8 Minuten vorfrittieren. Die vorfrittierten Pommes wieder rausnehmen und schwitzen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Pommes auf ca. 175 Grad 1-2 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenrolle abtropfen und noch heiß mit dem feinen Meersalz würzen.

Für die Schalotten: Schalotten für das Püree abziehen und grob in Scheiben schneiden und mit Öl in einer Pfanne anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, salzen, Lorbeerblatt hinzugeben und ca. 20 Minuten einkochen bis die Schalotten ganz weich sind. Am Ende einen Schuss Balsamico hinzugeben und mit dem Mixer grob pürieren.

Für den Salat: Salat waschen und trockenschleudern. Kirschtomaten vierteln, Radieschen hauchdünn raspeln. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Für das Dressing Knoblauch abziehen und mit Senf, Honig, Öl, Fond, und Essig mixen und mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen. Dressing über den Salat verteilen.

Steak mit Sauce überträufeln, eine Nocke des Schalottenkompotts hinzugeben, die Pommes in einem Schälchen anrichten, wie auch den Salat in einer separaten Schale.

Yannick Philippe am 07. Juni 2022