

Rinder-Filet mit Rotwein-Butter, Sellerie, Blumenkohl

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à ca. 200 g	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinbutter:

1 Schalotte	3 EL kalte Butter	200 ml Rotwein
1 EL Ahornsirup	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

200 g Knollensellerie	150 ml Sahne	100 g Butter
1 EL Ahornsirup	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Blumenkohl-Röschen:

$\frac{1}{4}$ Blumenkohl	2 EL Butter	2 EL Pflanzenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die gepickelten Radieschen:

2 Radieschen	20 ml Weißweinessig	20 ml Wasser
20 ml Zucker	Salz	

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf in dem Pflanzenöl anbraten. Knoblauch andrücken und zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben. Butter dazugeben und das Filet immer wieder mit der aromatisierten Öl-Butter-Mischung übergießen.

Filet in den Ofen geben und mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen. Fleisch bei 52 Grad aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen.

Für die Rotweinbutter:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, mit Olivenöl anschwitzen. Rosmarin dazugeben, mit Rotwein ablöschen und etwa 10 Minuten einkochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb geben und mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren unter ständigem Rühren die kalte Butter dazugeben.

Für das Selleriepüree:

Knollensellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze weichkochen. Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Ahornsirup dazugeben und pürieren. Schließlich die Butter mit einem Holzlöffel unterrühren und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Blumenkohl-Röschen:

Blumenkohl waschen, trocknen und in kleine Röschen schneiden. Diese in einer Pfanne in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten.

Zum Schluss Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben.

Für die gepickelten Radieschen:

Radieschen mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

Zucker, Salz, Weißweinessig und Wasser erwärmen, bis sich die Zutaten aufgelöst haben. In ein Glas mit Schraubverschluss füllen und abkühlen lassen. Radieschen-Scheiben in das Glas geben, gut durchschütteln und bis zum Anrichten stehen lassen.

Neel Nissen am 22. September 2022