

Filet-Steak mit Kirschlack, Maroni-Creme, Pfifferlinge

Für zwei Personen

Für das Filetsteak:

2 Rindersteaks à 180 g	1 Lauchzwiebel	50 g Butterschmalz
30 g gepoppter Quinoa	20 ml Rapsöl	milde Chiliflocken
Salz		

Für den Kirschlack:

100 g TK-Kirschen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Chilischote	2 TL Zucker	2 TL Sesamöl
100 ml Kirschsafte	70 ml Teriyaki-Sauce	30 ml helle Sojasauce
10 ml Reisessig	10 ml Mirinsauce	Honig
Chiliflocken	Cayennepfeffer	Zimt, Salz

Für die Maroni-Creme:

500 g vorgegarte Maronen	200 g Butter	300 ml Milch
400 ml Sahne	200 ml Geflügelfond	Butter, Zucker, Salz

Für die Pfifferlinge:

250 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
80 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Chiliflocken, Salz

Für das Filetsteak:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten. Butterschmalz in einer Pfanne zu brauner Butter werden lassen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit brauner Butter einpinseln. Im vorgeheizten Ofen weiter garen, bis es eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat. Zum Schluss würzen. Lauchzwiebeln fein hacken.

Das Fleisch wird immer wieder mit dem Kirschlack (s.u.) eingepinselt und kurz vor dem Servieren mit gepopptem Quinoa und fein geschnittener Lauchzwiebel ummantelt.

Für den Kirschlack:

Zucker karamellisieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote entkernen und hacken. Nun die fein gewürfelte Schalotte, den Knoblauch und die Chilischote hinzufügen und anschwitzen. Das Sesamöl hinzufügen und mit den restlichen Zutaten ablöschen. Nun muss die Sauce stark eingekocht werden, bis sie dicklich wird. Die Sauce fein pürieren und abschmecken. Nochmals reduzieren lassen.

Für die Maroni-Creme:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit den flüssigen Zutaten ablöschen und die Maronen zusammen mit der Butter darin ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Masse nun fein pürieren und mit Salz und ggf. Butter abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Pfifferlinge darin scharf anschwitzen. Die Schalotte und den Knoblauch hinzufügen und mit anschwitzen. Kräuter hacken. Zum Schluss alle Kräuter hineingeben und gut durchschwenken. Die Pfifferlinge würzen und abschmecken.

Sonja van der Werff am 14. November 2022