

Sellerie-Püree, -Stroh, -Schnitzel, Rinder-Filet

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	1 Schalotte	1 Zitrone
300 ml Sahne	50 g Butter	Pflanzenöl
Salz		

Für das Sellerie-Schnitzel:

400 g Knollensellerie	2 Eier	100 g Mehl
200 g Paniermehl	100g Butterschmalz	

Für das Sellerie-Stroh:

400 g Knollensellerie	Öl
-----------------------	----

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilet à 100 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	50 g Butter	

Für den Portweinjus:

200 ml Portwein	200 ml Wildfond	300 ml trockener Rotwein
200 ml dunkler Balsamico	1 EL Tomatenmark	1 EL Speisestärke
50 g kalte Butter		

Für die Lauchzwiebeln:

2 Lauchzwiebeln	Salz
-----------------	------

Für das Selleriepüree:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Backofen auf 120 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Öl andünsten.

Sellerie fein würfeln, mit dazu geben und mit Salz würzen. Sahne aufgießen und köcheln lassen bis Sellerie weich ist. Zitrone auspressen und Saft zum Abschmecken nutzen. Butter zum Sellerie geben und pürieren.

Für das Sellerie-Schnitzel:

Sellerie (s.o.) in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und rund ausstechen. Mit Eiern, Mehl und Paniermehl eine Panierstraße einrichten und Selleriescheiben darin panieren. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Sellerie-Stroh:

Sellerie in dünne Scheiben hobeln und in Streifen schneiden. Diese dann in einer Fritteuse goldbraun frittieren und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Rinderfilet:

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Rinderfilet mit Knoblauch und Kräutern in einer heißen Pfanne mit Butter von beiden Seiten scharf anbraten.

Anschließend im Ofen bis zur gewünschten Garstufe nachziehen lassen.

Für den Portweinjus:

Balsamico in einem Topf reduzieren. Anschließend mit Rotwein und Portwein einkochen und mit Wildfond aufgießen. Erneut einkochen und mit kalter Butter aufmontieren. Bei Bedarf mit Stärke binden.

Für die Lauchzwiebeln:

Lauchzwiebeln putzen und in der Pfanne scharf anbraten. Mit Salz würzen.

Marko Dietrich am 17. November 2022