

Rinder-Filet, Petersilienkruste, Drillinge, Spitzkohl

Für zwei Personen

Für die gerösteten Drillinge:

500 g Drillinge 100 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für die Petersilienkruste:

1 Bund glatte Petersilie 1 Knoblauchzehe 2 Scheiben Toastbrot
100 g weiche Butter Salz Pfeffer

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 150 g 100 g Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl:

500 g Spitzkohl 250 ml Gemüsefond 100 ml Sahne
Butterschmalz ½ TL Zucker Salz, Pfeffer

Für die gerösteten Drillinge:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Drillinge waschen und mit Schale in kochendem Salzwasser garen.

Anschließend abgießen und pellen. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und Drillinge bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten goldbraun anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Petersilienkruste:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rinde vom Toastbrot entfernen und Brot in fein Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles mit weicher Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rinderfilet:

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, dann kurz ruhen lassen. Mit Petersilienkruste bestreichen und für etwa 15 Minuten im Ofen weitergaren lassen. Die letzten 2 Minuten Kruste mit Grillfunktion gratinieren lassen.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl waschen und in schmale Streifen schneiden. In einer hohen Pfanne mit Butterschmalz andünsten. Fond angießen und ziehen lassen, abschließend mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Silke Utes am 29. Mai 2023