

Rinder-Filet mit Kräuterbutter auf Wurzel-Püree

Für das Sellerie-Maronen-Püree:

110 g Knollensellerie	100 g vorgeg. Maronen	1 Zitrone, 1 EL Saft
1 EL Butter	100 ml Sahne	40 g Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für das Wurzel-Püree:

150 g Knollensellerie	110 g Petersilienwurzel	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, 1 EL Saft	100 ml Sahne
1 EL Butter	40 ml Weißwein	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterbutter:

1 Knolle frische Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ TL Saft
125 g Butter	1 TL Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf
3 Zweige glatte Petersilie	4 Halme Schnittlauch	4 Blätter Estragon
4 Blätter Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffel-Chip:

1 große mehligk. Kartoffel	Mehl	Öl, Salzflocken
----------------------------	------	-----------------

Für den Rote-Bete-Chip:

1 Knolle Rote Bete	Öl	Salz
--------------------	----	------

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für das Sellerie-Maronen-Püree:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sellerie in Stücke schneiden und mit den Maronen in einen Topf geben.

Fond und Sahne hinzufügen, salzen und pfeffern und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Dann einen kleinen Moment auf der Platte mit der Resthitze ausdämpfen lassen. Überschüssige Brühe abschütten und auffangen. Nun mit einem Pürierstab fein pürieren und mit warmer Butter und Zitronensaft abschmecken. Anschließend das Püree durch ein Sieb streichen und wenn nötig über einem Wasserbad warmhalten.

Für das Wurzel-Püree:

Sellerie und Petersilienwurzel schälen, in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Schalotte und Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Wein und Sahne hinzufügen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Dann einen kleinen Moment auf der Platte mit der Resthitze ausdämpfen lassen. Nun mit einem Pürierstab fein pürieren und mit warmer Butter und Zitronensaft abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen und wenn nötig über einem Wasserbad warmhalten.

Für die Kräuterbutter:

Butter auf Raumtemperatur bringen und Kräuter sowie Knoblauch hacken. Zitronensaft, Senf und Gewürze hinzufügen. Frische Rote Bete schälen und mit der Lochreibe in die Butter reiben.

Für das Rinderfilet:

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuterbutter von oben in der Pfanne erhitzen. Nun auf höchster Stufe das Filet je 1 Minute je Seite scharf anbraten. Danach mit der Kräuterbutter übergießen, frische Kräuter dazugeben und in einer feuerfesten Schale im Backofen 9

Minuten weitergaren. Mit offener Tür 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Kartoffel-Chip:

Kartoffel in dünne Scheiben hobeln. In Mehl wenden und anschließend in heißem Öl frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Rote-Bete-Chip:

Rote Bete schälen und in Scheiben schneiden. In heißem Öl frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Blüten als Garnitur verwenden.

Lisa Müller am 18. Januar 2024