

Zwiebel-Rostbraten mit Sellerie Nicoise

Für 4 Personen

600 g Rinderfilet	2 EL Senfsaat	100 ml Apfelsaft
1 Flasche Schwarzbier	50 ml Balsamico	300 ml dunkle Kalbsbrühe
1 TL Speisestärke	Meersalz, Pfeffer	400 g Knollensellerie
2 weiße Zwiebeln	ca. 250 g Frittierfett	1 EL Kapern
1 Zitrone	100 g Staudensellerie	4 EL Rapsöl
4 eingelegte Sardellen	50 g Butter	1/2 Bund glatte Petersilie

Rinderfilet in 4 Medaillons aufteilen. Senfsaat mit Apfelsaft in einen Topf geben und weichkochen, anschließend abschütten. Den Backofen auf 65 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schwarzbier mit Balsamico und Jus in einem Schmortopf aufkochen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Dann durch ein feines Sieb streichen. Gekochte Senfsaat zugeben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten, dann in die Sauce legen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ziehen lassen. Knollensellerie schälen, in Stifte schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, in sehr feine Streifen schneiden und in kochendem Wasser ca. 4 Minuten blanchieren. Dann abgießen, auf einem sauberen Küchentuch trocken und im ca. 150 Grad heißen Pflanzenfett goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Kapern trocken tupfen, im heißen Frittierfett knusprig frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Staudensellerie waschen, der Länge nach dünn aufschneiden und mit Zitronensaft, 2 EL Rapsöl und Salz marinieren. Das Selleriegrün zupfen und auf ein feuchtes Tuch legen. Staudensellerie aufrollen, auf eine Teller legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Sardellen fein schneiden, mit der Butter in einen Topf geben und goldgelb bräunen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und in sehr feine Streifen schneiden. Knollensellerie in einer Pfanne mit 1 EL mit Rapsöl von allen Seiten anrösten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und Sardellen-Nussbutter und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut mischen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Staudensellerieöllchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Knollenselleriestifte dazwischen reinstecken. 1 EL Rapsöl mit Salz mischen, die Staudensellerieblätter durchziehen und zwischen den Stiften anrichten. Die frittierten Kapern darüber streuen. Rostbraten aus der Sauce nehmen und neben dem Sellerie anrichten. Mit grobem Meersalz würzen und mit etwas Sauce überglänzen. Zum Schluss die Röstzwiebeln auf dem Fleisch anrichten.

Michael Kempf 30. November 2012