

Rinder-Filet im Rösti-Mantel mit geschmorten Steinpilzen

Für 2 Personen

Für das Gewürzsalz:

1 TL Bohnenkraut	1 TL Thymian	1 TL Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Koriander
		100 g Salz

Für die marinierten Pilze:

1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	400 g Steinpilze
2 Stiele Thymian	1 Stiel Rosmarin	50 g Räucherspeck
50 ml Olivenöl	30 ml heller Balsamessig	150ml Kalbsjus

Für das Rinderfilet:

1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	360 g Rinderfilet
100 g Poulardenfilet	weißer Pfeffer	20 ml Sherry
80 g Crème double	2 große Kartoffeln	

Für das Gewürzsalz fein geschnittene Kräuter und gemörserte Gewürze mit dem Salz mischen. In ein fest verschließbares Glas geben. Für die Pilze Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Steinpilze putzen und nach Belieben klein schneiden. Thymian- und Rosmarinblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Räucherspeck würfeln. Räucherspeck und Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten. Knoblauch und Steinpilze zugeben und goldbraun braten. Mit Balsamessig und Kalbsjus abschmecken und ca. 5 Minuten leicht schmoren. Restliches Olivenöl über die Pilze geben und mit dem Gewürzsalz abschmecken. Beiseite stellen und marinieren. Für das Rinderfilet Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Rindfleisch trockentupfen mit dem Gewürzsalz einreiben und pfeffern. Das gut gekühlte Poulardenfilet würfeln. Mit Sherry und gut gekühlter Crème double zu einer homogenen Masse pürieren. Mit dem Kräutersalz und den Kräutern abschmecken. Das Rinderfilet von allen Seiten mit Geflügelfarce bestreichen. Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden oder raspeln und leicht salzen. Kartoffelstreifen auf einem Stück Frischhaltefolie oder Küchentuch quadratisch auslegen. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet auf die Kartoffeln legen und so einrollen, dass sich eine geschlossene Kartoffelschicht um das Filetstück bildet. Die Kartoffelstreifen fest anpressen. Das Filet in einer ofenfesten Pfanne im Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Im Ofen ca. 10-12 Minuten weiter braten. Filet aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Filet in 2 gleichmäßige Stücke schneiden. Das Filet auf den Steinpilzen anrichten. Mit Petersilie bestreuen.

Jörg Sackmann am 15. Oktober 2013