

Rinder-Filet mit Pflaumenjus und Lauch-Kartoffel-Klöße

Für 4 Personen

Gewürzpflaumenjus:

5 Pimentkörner	5 Pfefferkörner	4 Gewürznelken
8 Wacholderbeeren	1 Sternanis	1/4 Zimtstange
40 ml Apfelessig	120 ml Rotwein	80 ml Portwein
5 g Earl Grey Teeblätter	200 ml Geflügeljus	1 EL Butter
10 Dörripflaumen	Salz, Zucker	

Lauch-Kartoffelklöße:

150 g Lauch	5 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 kg Kartoffeln, mehlig	Muskat	150 ml Milch
1 Bund Schnittlauch		

Für das Fleisch:

600 g Rinderfilet	1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	8 Lauchzwiebeln
4 EL Butter	2 Scheiben Toastbrot	

Für das Gewürzpflaumenjus Pimentkörner, Pfefferkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Sternanis und Zimtstange in einen Mörser geben und zerstoßen. Dann in einen Topf geben, kurz anrösten, mit Essig ablöschen, Rotwein sowie Portwein zugeben. Alles aufkochen lassen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann die Teeblätter zugeben, 5 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Den passierten Sud mit Geflügeljus aufkochen, die Sauce mit Butter montieren, die Dörripflaumen zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken und ziehen lassen. Lauch putzen, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. 250 g Kartoffeln mit der Schale kochen, anschließend pellen. Restliche Kartoffeln schälen und roh auf der feinen Reibe in eine Schüssel mit Wasser reiben. Dann die geriebenen Kartoffeln auf ein sauberes Küchentuch geben und kräftig ausdrücken, dabei die Flüssigkeit auffangen und kurz stehen lassen. Wenn sich die Stärke abgesetzt hat, Wasser abgießen und die Stärke wieder zu den geriebenen Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat würzen. Die Milch aufkochen, die Pellkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, heiße Milch zugeben und zu einem Brei vermischen. Diesen Brei mit den geriebenen Kartoffeln vermischen. Mit feuchten Händen aus der Masse Klöße formen, jeweils 1 TL Lauchwürfel in die Kloßmitte geben. In siedendem Salzwasser die Klöße garen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze. Das Filet in 4 Medaillons schneiden, diese leicht plattieren, mit einem Küchengarn in Form bringen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten, Thymian zugeben und dann im Ofen 4 Minuten garen. Herausnehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei milder Hitze weich schmoren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot in 5 mm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Butter für die Klöße in einem Topf schmelzen. Die Medaillons in einer Pfanne mit 1 EL Butter nochmal kurz nachbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten. Mit der Pflaumenjus überziehen, Brotwürfel und Lauchzwiebeln obenauf geben. Knödel in Schnittlauch wälzen, mit flüssiger Butter beträufeln und mit anrichten.

Jörg Sackmann am 22. September 2015