

# Millefeuille vom Rinder-Filet mit Salat und Wachtelei

## Für 4 Personen

### Für das Rinderfilet:

1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL feines Steinsalz	1 EL körniger Senf	1 EL scharfer Senf
500 g Rinderfilet		

### Für die Remoulade:

1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie	50 g Senfgurken
1 EL Kapern	1 Sardellenfilet	4 EL Mayonnaise

### Für Salat und Wachtelei:

10 Macadamianüsse	1 TL Zucker	1 Prise Piment-d'Espelette
12 Shiitakepilze	8 Kirschtomaten	1 Mini-Römersalat
1 Chicorée	1 EL weißer Balsamico	20 ml Geflügelbrühe
3 EL Traubenkernöl	3 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer	8 Wachteleier	1 EL Mehl
1 Ei	4 EL Weißbrotbrösel	200 g Butterschmalz

Für das Rinderfilet die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Salz mit den beiden Senfen und den Kräutern vermischen und das Rinderfilet mit dieser Mischung einreiben. Dann in Frischhaltefolie einpacken und ca. 6 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Für die Remoulade Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Senfgurken, Kapern und Sardellenfilet fein schneiden und alles mit Schalotten, Petersilie und Mayonnaise vermischen und kalt stellen.

Die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Piment d'Espelette würzen.

Die Shiitakepilze putzen und halbieren. Die Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und vierteln.

Romanasalat und Chicorée putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Essig, Geflügelfond, Traubenkernöl, Olivenöl und Senf zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatstreifen kurz vor dem Anrichten mit der Vinaigrette marinieren.

Die Wachteleier ca. 2 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen, dann gleich in Eiswasser abschrecken und schälen. Die Wachteleier vorsichtig in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln panieren. Dann beiseite stellen.

Das marinierte Rinderfilet aus der Folie packen, die Kräuter entfernen und das Fleisch in ca. 20 dünne Scheiben aufschneiden. Die einzelnen Scheiben zwischen einen Gefrierbeutel leicht plattieren.

Je 5 Fleischscheiben mit dem marinierten Salat, Tomaten, Pilzen und etwas Remoulade geschichtet auf Tellern anrichten.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Eier darin goldgelb ausbacken. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, halbieren und auf den geschichteten Fleischscheiben anrichten.

Jörg Sackmann am 28. Februar 2017