

Brühfondue vom Rinder-Filet mit Steinpilzen und Ingwer

Für 4 Personen

Für Fleisch und Gemüsesalat:

400 g Rinderfilet

Meersalz

Erdnussöl

Für die Brühe:

50 g Möhre

4 Stängel Zitronengras

100 g Eiswürfel

Sojasauce, salzarm

Außerdem:

1 EL Senfsaat

1 TL Estragonessig

100 g Steinpilze

1 rote Zwiebel

50 g Staudensellerie

2 Eiweiß

500 ml Rinderbrühe

Yuzusaft

Forellenkaviar

1 rote Zwiebel

300 g Kohlrabi

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

10 g frischer Ingwer

200 g Rinderhackfleisch

4 Kaffir-Limettenblätter

Meersalz

1 Pck. Gartenkresse

Das Rinderfilet parieren, das heißt alle sichtbaren, aufliegenden Sehnen und Silberhäute sorgfältig entfernen. Die dabei entstehenden Abschnitte für die Brühe verwenden. Das Rinderfilet gegebenenfalls leicht anfrieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Aus Backpapier Quadrate in Tellergröße zuschneiden. Das Fleisch darauf fächerartig anrichten. Mit Frischhaltefolie bedeckt kalt stellen.

Für die Brüh-Essenz die Zwiebel ungeschält halbieren. Auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett kräftig braun anrösten.

Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Möhre und Sellerie putzen, waschen und fein schneiden. Den Ingwer inklusive Schale fein schneiden. Zitronengras putzen, ebenfalls fein schneiden. Das Eiweiß verquirlen und mit dem Hackfleisch, eventuell vorhandenen Fleischabschnitten, Eiswürfeln und der Rinderbrühe in einem Suppentopf gründlich vermischen.

Das vorbereitete Gemüse, Ingwer, Limettenblätter und Zitronengras zugeben.

Den Brühansatz ganz sacht langsam erhitzen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Mischung einmal sanft aufkochen lassen, dann auf niedrigste Stufe zurückschalten. Brühansatz mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Senfsaat in Wasser (ohne Salz!) weich garen, abgießen.

Die rote Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Zwiebelstreifen kurz mit kaltem Wasser abschrecken, dann gut abtropfen lassen. Zwiebel und Essig in einer Schüssel mischen.

Kohlrabi schälen und fein würfeln. Etwas Erdnussöl in einem Topf erhitzen, die Kohlrabiwürfel darin hell andünsten und garen bis sie noch leicht Biss haben.

Von den Steinpilzen eventuell noch vorhandene Sand- oder Blätterreste mit einem stabilen, trockenen Pinsel abbürsten. Pilze in Würfel schneiden. Etwas Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilzwürfel darin anrösten, salzen.

Pilze, Kohlrabiwürfel und Senfsaat zu den Zwiebelstreifen geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Brühansatz durch ein Passiertuch gießen. Mit Sojasauce, Yuzusaft und Salz abschmecken.

Das Gemüse in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Rinderfiletscheiben mit Hilfe des Papier auf das Gemüse legen, das Backpapier vorsichtig abziehen.

Kaviar und Kresse auf dem Fleisch anrichten.

Die Brühe nochmals kurz aufkochen, in eine vorgewärmte Teekanne füllen. Als Essenz bei Tisch über das Fleisch gießen.

Michael Kempf am 21. August 2018