

Rinder-Filet mit Coleslaw, Zwiebel-Confit und Cranberry

Für vier Personen

Für das Rinderfilet:

750 g Rinderfilet	2 EL Öl	Knoblauch
Thymian	Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Cranberry-Espuma:

270 ml Cranberry-Püree	40 ml Läuterzucker	2 cl brauner Rum
2 Blatt Gelatine		

Für das Zwiebelconfit:

4 Schalotten	50 g Butter	100 ml roter Portwein
$\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt	1EL alter Balsamessig	1EL Bratenjus
1TL Honig	10 g Butterwürfel kalt	Stärke
Brioche	sehr dünne Brotscheiben	

Für das Rote-Beete-Gelee:

1 l Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 EL Essig
Salz	Zucker	2,5 g Agar-Agar
0,5 Blatt Gelatine, aufgeweicht		

Für das Coleslaw:

1 Karotte	1 Kopf Weißkraut	2 EL Mayonnaise
Salz	Cayennepfeffer	

Für das Rinderfilet:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten - etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 80 Grad Ofen- und ca. 58 Grad Fleischtemperatur in etwa 15 – 30 Minuten fertig garen.

Für das Cranberry-Espuma:

Das Cranberry-Püree, den Läuterzucker, den Rum und die Gelatine vermengen und ganz leicht erwärmen, damit die Gelatine aufgelöst wird. In eine Espuma-Flasche füllen, zwei Sahnekapseln aufdrehen und kalt stellen.

Für das Zwiebelconfit:

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und etwas einkochen lassen. Anschließend den Balsamessig, den Honig und das Bratenjus hinzugeben. Einen Teil davon mit etwas Stärke zu einer Soße abbinden. Von dem anderen Teil die Flüssigkeit wegkochen lassen und anschließend die Butter untermontieren. In der Zwischenzeit die Brioche in kleine Quadrate schneiden und im Ofen kross backen. Wer mag, kann die dünnen Brotscheiben ebenfalls im Ofen kross zu Brotchips backen.

Für das Rote-Beete-Gelee:

Den Rote-Bete-Saft aufkochen, mit den Gewürzen (Senf, Essig, Salz, Zucker) abschmecken und durchpassieren. 250 ml von dem abgeschmeckten Saft mit Agar-Agar und Gelatine zusammengeben und einmal richtig durchkochen lassen. Auf ein Gastronormblech (oder Backblech) gießen und auskühlen lassen.

Für das Coleslaw:

Die Karotte schälen und mit dem Weißkraut zu gleichen Teilen fein reiben. Leicht salzen und durchkneten. Etwas Wasser ziehen lassen, ausdrücken und mit der Mayonnaise vermengen und abschmecken. Das abgekühlte Rote-Bete-Gelee in Quadrate schneiden. Auf eine Seite etwas von

dem Coleslaw geben und einrollen. Die Brioche auf einen Teller legen, ein Rote-Bete-Coleslaw-Röllchen darauf legen. Daneben das Zwiebelconfit geben. Einen Brotchip dekorativ darauf drapieren. Das Filet aufschneiden und neben die Brioche auf die schmale Seite stellen. Das Espuma daneben geben und etwas von der Soße auf den Teller träufeln.

Nelson Müller am 17. Juni 2017