

# Rinder-Filet mit Cranberries und Frühling-Kohlrabi

## Für 2 Portionen

2 Rinderfiletmedaillons a 180 g	2 Scheiben Bacon	1 Knolle Kohlrabi
30 g getrocknete Cranberries	2 Zweige Thymian	Schnittlauch
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
3 Stangen Frühlingslauch	4 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico
100 ml Geflügelfond	1 TL Dijonsenf	80 ml Sahne
30 g kalte Butter	20 g weiche Butter	50 ml Rotwein
Salz	schwarzer Pfeffer	

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Cranberries mit dem Rotwein in einen Topf geben, einmal aufkochen und bei milder Hitze den Rotwein verkochen lassen. Anschließend den Dijonsenf, Thymianblättchen und die Butter unterrühren und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. In die Medaillon seitlich eine kleine Tasche schneiden und mit der Cranberry-Masse füllen. Die Medaillons mit dem Bacon umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von beiden Seiten anbraten. Den Thymian, den Rosmarin und den Knoblauch mit in die Pfanne geben. Anschließend die Medaillons zehn Minuten im Backofen garen. Den Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Den Frühlingslauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, den Kohlrabi und den Frühlingslauch darin anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen, den Geflügelfond und die Sahne, bis auf einen EL, angießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Die restliche Sahne schlagen. Die kalte Butter stückchenweise unterrühren, mit der geschlagenen Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ragout warm halten. Das Küchengarn von den Medaillons entfernen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Kohlrabi Ragout auf einem Teller anrichten und die Medaillons darauf anrichten. Mit den Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 06. Mai 2011