

Rinder-Filet in der Mark-Kruste mit gebackenem Spargel

Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks à 150 g	6 Scheiben Ochsenmark	3 Scheiben Honigkochschinken
6 Stangen großer, weißer Spargel	2 mittelgroße Tomaten	25 g kleine Perlzwiebeln
1 Limette	2 Eier	50 g Butter
80 g kalte Butter	1 TL Speisestärke	170 g Panko-Paniermehl
3 EL Honig	200 ml dunkler Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
150 ml roter Portwein	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Stängel glatte Petersilie	50 g Kerbel
1 Msp. Cayennepfeffer	1 EL Balsamicoessig	2 EL Speiseöl
Frittierfett, Mehl	Steakpfeffer, Salz, Pfeffer	

Das Frittierfett in einer Fritteuse erhitzen. Den Backofen auf 190 Grad Grillfunktion vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Perlzwiebeln abziehen, in einem Topf bei mittlerer Hitze mit der Butter glasig anschwitzen und mit dem Rot- und dem Portwein ablöschen. Anschließend die Flüssigkeit ohne Deckel um ein Drittel der Menge einkochen lassen. Den Balsamicoessig, den Honig, den Kalbsfond und das Lorbeerblatt dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weiter einkochen lassen, bis die Schalotten gar sind. Abschließend mit einem halben Teelöffel Speisestärke und den kalten Butterwürfeln binden. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Schale abziehen und anschließend die Tomaten vierteln und entkernen. Das Ochsenmark und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Blätter vom Thymian, vom Rosmarin und von der Petersilie abzupfen und klein hacken. Alles Zutaten mit zwei Esslöffeln des Panko-Paniermehls mischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Rinderfiletsteaks waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten etwa vier Minuten anbraten, mit dem Steakpfeffer würzen und im Backofen für 12 Minuten garen. Anschließend mit der Ochsenmarkmasse belegen und die Steaks unter dem Grill überbacken. Den Spargel schälen und die Schalen in Salzwasser auskochen. Den entstandenen Fond durch ein Sieb geben und den Spargel im Fond bissfest garen. Anschließend den Spargel herausnehmen, abkühlen lassen und trocken tupfen. Die Schinkenscheiben halbieren und die Spargelstangen damit umwickeln. Den Kerbel klein hacken, die Schale der Limette abreiben und beides mit 150 Gramm des Panko-Paniermehls mischen. Anschließend die Spargelstangen mit dem Panko-Paniermehl, dem Mehl und dem Ei panieren und in der Fritteuse knusprig ausbacken. Abschließend den Spargel herausnehmen, auf einem Küchentuch entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderfilets mit dem gebackenem Spargel auf Tellern anrichten und mit den Perlzwiebeln garnieren.

Nelson Müller am 06. Juni 2014