

Rinder-Filet-Spitze mit Champagner-Senf-Rahm, Grünkohl

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g Rinderfilet-Spitzen	125 ml Champagner	125 ml Geflügelfond
100 g Sahne	2 TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
1 TL Dijon-Senf	20 g kalte Butter	1 TL neutrales Pflanzenöl
mildes Chilusalz	Salz	

Für den Grünkohl:

400 g Grünkohl	1 EL Walnusskerne, zerkleinert	1 Granatapfel
5 EL Gemüsefond	2 TL kalte Butter	1 Muskatnuss
mildes Chilusalz	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	1 EL Sahnemeerrettich
1 EL Butter	1 EL Ghee	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Filetspitzen Puderzucker in einen Topf stäuben, bei milder Hitze hell karamellisieren, mit Champagner ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Fond angeben und wieder auf ein Drittel reduzieren lassen. Sahne unterrühren, erhitzen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht binden. Butter und Senf mit dem Stabmixer unterrühren und mit einer Prise Chilusalz und Salz abschmecken.

Fleisch waschen, trockentupfen und in circa einen Zentimeter breite Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und einen halben Teelöffel Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Filetspitzen darin rosa braten und mit Chilusalz würzen.

Für den Grünkohl von diesem feine Blätter abzupfen. Grünkohlblätter in einem Topf mit Salzwasser fünf Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Grünkohl mit einem Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, übrige Butter unterrühren und mit Chilusalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Walnüsse grob hacken, Granatapfel halbieren und die Kerne mit der Klinge herausschlagen. Walnüsse und Granatapfelkerne zugeben.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Kartoffeln abgießen, heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Ghee und Milch in je einem Stieltopf erhitzen. Milch mit einem Kochlöffel unter die gepressten Kartoffeln rühren, Meerrettich und Butter untermischen. Ghee bräunen und mit Salz und Muskatnuss zum Püree geben.

Die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen, in tiefen Tellern verteilen, Filetspitzen darauf anrichten, Grünkohl und Püree daneben setzen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2016