

Rinder-Filet mit Erdnuss-Soße, Spitzkohl-Strudel, Püree

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	1 Knoblauchzehe	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Süßkartoffelpüree:

3 Süßkartoffeln	100 g weiche Butter	1 Muskatnuss
-----------------	---------------------	--------------

Für den Spitzkohl-Strudel:

1 Spitzkohl	4 Strudelteigblätter	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	100 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond
100 g weiche Butter	1 Muskatnuss	Sesamöl
Cayenne Pfeffer	Pfeffer	Salz

Für die Erdnuss-Sauce:

6 EL Erdnusscreme	400 ml Gemüsefond	1 Zitrone
2 TL Tom Kha Paste	6 EL Sojasauce	1 Msp. Currypulver
1 Muskatnuss		

Für das Rinderfilet: Den Ofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und zusammen mit Thymian und Rosmarin dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 165 Grad ca. 6 bis 8 Minuten fertig garen.

Für das Süßkartoffelpüree: Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln halbieren, mehrmals mit einem Messer einstechen und mit der Schnittseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Herausnehmen, die Schale abziehen und mit Muskatnuss, Butter und Salz im Mixer durchmischen.

Für den Spitzkohl-Strudel: Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Sesamöl anschwitzen. Den Spitzkohl halbieren, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. In den Topf geben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Gemüsefond hinzugeben und weich köcheln lassen. Die übrige Flüssigkeit absieben, in einer neuen Pfanne reduzieren lassen und wieder unter die Spitzkohlmasse geben. Mit Cayenne Pfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Strudel Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter aneinander kleben, mit flüssiger Butter bepinseln und die Spitzkohlmasse auf den Strudelteig legen. Diesen einrollen und erneut mit der Butter bepinseln. In den Ofen geben und 15 Minuten backen lassen.

Für die Erdnuss-Sauce: Gemüsefond im Wok erhitzen. Erdnusscreme in den Gemüsefond einrühren. Tom Kha Paste hinzufügen und ebenfalls gründlich unterrühren. Eventuell mehr Fond ergänzen, so dass die Flüssigkeit im Wok eine sämige Saucenkonsistenz hat. Geriebene Muskatnuss und Currypulver untermischen und nochmals 1 Minute durchziehen lassen. Zitrone auspressen. Zum Schluss Sojasauce und den Saft einer Zitrone hinzufügen. Alles gut vermischen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 23. November 2018