

Rinder-Filet, Blitz-Velouté, Spargel, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet am Stück	2 kleine Schalotten	1 Ei
Butterschmalz	2 EL Dijonsenf	glatte Petersilie
Mehl	Panko	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	1 TL Butter	1 Prise Zucker
Salz	Eiswasser	

Für die Röstzwiebeln:

1 Schalotte	Mehl	Pflanzenö, Salz
-------------	------	-----------------

Für die Blitz-Velouté:

2 Schalotten	200 ml Milch	40 g Butter
100 ml Weißwein	20 ml Anislikör	2 Lorbeerblätter
2 Pimentkörner	2 Wacholderbeeren	0,3 g Xanthan
Salz	Pfeffer	

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone, Saft	100 g Mascarpone	30 ml Sahne
1 TL Weißweinessig	1 TL mildes Olivenöl	1 Msp. Xanthan Lecithin
Salz	Pfeffer	

Für die Bärlauch-Emulsion:

30 ml Eiweiß, 1 Ei	200 ml Bärlauch-Öl	15 ml Chardonnay-Essig
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Garnitur:

essbare Blüten	4 Zweige Kerbel
----------------	-----------------

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet in zwei gleichgroße Medaillons à 150 g schneiden. Ggf. mit Küchengarn zusammenbinden, damit das Fleisch in Form bleibt.

Schalotten abziehen und hauchdünn schneiden. Petersilie fein hacken, sodass 1 EL entsteht.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen und die Oberseite mit Dijonsenf bestreichen. Schalotten und Petersilie darauf verteilen und fest andrücken.

Panierstraße aus Mehl, Ei und Panko bereitstellen. Die mit Schalotten und Petersilie belegte Seite erst mehlieren, dann durch verquirltes Ei ziehen und abschließend in Panakobrösel drücken. In Butter oder Butterschmalz goldbraun ausbacken, dabei regelmäßig mit dem schäumenden Fett übergießen. Im Ofen für 8-10 Minuten nachziehen lassen.

Für den Spargel:

Spargel im unteren Drittel schälen, in gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker 2 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken und vor dem Anrichten in Butter glasieren.

Für die Röstzwiebeln:

Schalotte abziehen, in feine Ringe schneiden, leicht mehlieren und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Für die Blitz-Velouté:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Lorbeer, Piment und Wacholder kurz mitrösten. Mit Weißwein und Anislikör ablöschen, auf die Hälfte reduzieren, dann mit Milch auffüllen und leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Xanthan aufmixen, bis eine schaumige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mascarpone-Creme:

1 TL Zitronensaft auspressen. Mascarpone mit Sahne, Zitronensaft und Weißweinessig glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl unterrühren, bis eine spritzfähige Konsistenz entsteht. Ggf. mit Xanthan oder Lecithin die Konsistenz steuern. In eine Quatschflasche oder einen Spritzbeutel füllen.

Für die Bärlauch-Emulsion:

Eiweiß, Salz, Zucker und Essig mixen, dann langsam das Bärlauch-Öl einlaufen lassen, bis eine cremige Emulsion entsteht. In eine Quetschflasche oder einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Den grünen Spargel seitlich auf einen weißen Teller legen. Mit der Bärlauch-Emulsion und der Mascarpone-Creme feine Linien parallel über den Spargel ziehen, um einen dekorativen Kontrast zu schaffen. Die knusprigen Röstzwiebeln punktuell über die Emulsionslinien verteilen und mit Blüten sowie gezupftem frischem Kerbel vollenden. Das Filet Strindberg daneben platzieren und mit der aufgemixten Velouté abrunden.

Robin Pietsch am 25. April 2025