

Rinder-Filet, Pflaumen-Chutney, Petersilienwurzel-Püree

Für 4 Portionen

500 g Rinderfilet	6 Pflaumen	2 EL Pflaumenmus
10 g Ingwer	400 ml Fleischfond	1 EL eingelegte Senfsaat
3 Petersilienwurzeln	2 Quitten	2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl	100 ml Apfelsaft	Salz, Pfeffer

Petersilienwurzeln und Quitten klein schneiden, ca. 40 Minuten im Topf mit dem Apfelsaft garen. Pflaumen entkernen und halbieren.

Ingwer fein hacken und zusammen mit Pflaumenmus, Fleischfond und eingelegtem Senfsaat ca. 25 Min. einkochen.

Rinder-Filet von beiden Seiten 1-2 Minuten scharf anbraten, anschließend entweder in der Pfanne bei mittlerer Temperatur oder im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad fertiggaren (ca. 10 Min pro 2 cm Fleischdicke); erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebelblätter halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam andünsten.

Petersilienwurzeln und Quitten im Mixer zu einem fluffigen Püree verarbeiten.

Aufgeschnittene Filets auf das Pflaumenchutney setzen und mit Petersilienwurzelpüree und gedünsteten Zwiebelblättern servieren.

Björn Freitag am 29. Dezember 2021