

Sauerbraten vom Rinder-Filet mit Sellerie-Püree

Für 4 Personen:

Für den Sauerbraten:

700-800 g Rinderfilet in 4	Scheiben portioniert	0,5 l Rotwein
0,2 l Kalbsfond hell	0,1 l (dunkler) Balsamicoessig	1 Zwiebel gewürfelt
5 Nelken	2 Lorbeerblätter	1 EL Zucker
Pfeffer, Salz	2 EL Butterschmalz	1/2 TL Zucker
200 ml dunkler Kalbsfond	2 EL eingeweichte Rosinen	1 EL Butter
Petersilie		

Für das Selleriepüree:

1/2 Sellerieknolle	1 Zwiebel	4 EL Kalbsfond
Salz, Pfeffer	2 EL Crème-fraîche	

Alle Zutaten für den Fond mischen und leicht erwärmen, dann das Rinderfilet damit übergießen und 24 Std. im Kühlschrank einlegen und marinieren.

Die marinierten Filets aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, mit Salz würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Im Ofen auf dem Gitterrost bei 90 ° Ober, -Unterhitze $\frac{1}{2}$ Std.

ruhen lassen bzw. fertig garen.

Die Marinade durch ein Sieb in einen Stieltopf passieren, den dunklen Kalbsfond und die Rosinen dazugeben und die Saucenbasis ca. um die Hälfte reduzieren lassen. Wenn sie dick genug ist mit etwas kalter Butter abbinden.

Die Sellerieknolle schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel dann in Salzwasser mit einigen Spritzern Zitronensaft ca. 15 min. weich kochen.

Die geschälte Zwiebel würfeln in einem Topf mit einem Schuss Kalbsfond ca. 10 min. glasig schwitzen, dann den gegarten Sellerie dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Crème fraîche dazu geben und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Filetstücke in Scheiben schneiden, mit dem Selleriepüree daneben anrichten, Sauce darüber geben und mit Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 19. November 2022