

Rindfleisch-Würfel auf Wirsing

Für 2 Portionen

| | | |
|---------------|--------------------|-----------------------|
| 1/8 Wirsing | 1 Zwiebel | Butter |
| 1/2 TL Kümmel | 4 Stiele Koriander | Salz |
| Pfeffer | Zucker | 50 ml Weißwein |
| 50 ml Fond | 400 g Rinderfilet | Öl |
| Butter | 50 ml Sahne | 1/2 Bund Schnittlauch |

Öl in einen kleinen Topf geben. Die Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden. Dann die Zwiebeln im Topf andünsten. Den Wirsing vom Strunk befreien und klein schneiden. Jetzt eine Butterflocke zu den Zwiebeln geben und den Wirsing in den Topf geben. Falls gewünscht mit Kümmel würzen. Koriander mit Stiel zugeben. Nun mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Topf mit Fleisch- oder Gemüsefond auffüllen und den Wirsing darin gar kochen. Das Rinderfilet zunächst waschen und trocken tupfen. Bevor das Fleisch in die Pfanne kommt, sollte es ca. eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen. Das Filet in grobe Würfel schneiden und schon jetzt salzen und pfeffern. Das Fleisch in eine Pfanne mit Öl geben und darin anbraten. Schließlich die Pfanne von der Kochstelle nehmen und eine Butterflocke in der noch heißen Pfanne zerlaufen lassen. Sahne zum Wirsing geben und aufkochen lassen. Nun den Wirsing passieren. Schnittlauch grob schneiden und zum Wirsinggemüse geben. Das Gemüse auf tiefen Tellern anrichten. Die Soße mit einem Stabmixer schaumig schlagen und über den Wirsing geben. Das Fleisch darüber anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 23. 01. 2012