

Brasato vom Rinder-Filet mit Maronen-Polenta

Für vier Personen

Für das Rinderfilet:

800 g Rinderfilet 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Marinade:

500 ml Rotwein 100 ml roter Portwein 50 ml Balsamicoessig

1 EL Gewürze, grob 2 Lorbeerblätter 2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian 1 Bund Suppengemüse Rollbratenband

Für die Sauce:

2 Schalotten 1 EL Butter 2 Thymianzweige

100 ml Marinade vom Rind 160 ml Kalbsfond 1 TL kalte Butter

Für die Maronenpolenta:

1 l Geflügelfond Milch 100 g Bramata Polenta

50 g Parmesan 75 g geschälte Maronen 1 TL Rosmarinnadeln

2 TL Butter Meersalz, Pfeffer schwarzer Trüffel

Für die Baroloschalotten:

20 Schalotten (geschält) 2 EL Butter 1 EL Zucker

4 Thymianzweige 200 ml Rotwein 100 ml roter Portwein

Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten.

Tipp:

Sollte mehr Zeit zur Verfügung stehen, kann das Rinderfilet auch, wie in der Sendung vorgeschlagen, für zwei Tage mariniert werden. Dafür das gewürfelte Suppengemüse mit den Gewürzen, den Kräutern, den Lorbeerblättern, dem Wein und dem Balsamicoessig in einen Bräter geben. Das Rinderfilet mit Rollbratenband binden, in die Marinade einlegen und zwei Tage unter mehrmaligem Wenden im Kühlschrank marinieren lassen. Nach dem Braten das Fleisch herausnehmen, auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen, salzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Marinade vom Rind durch ein Sieb in einen flachen Topf passieren und aufkochen lassen. Um ein Drittel einkochen lassen, das angebratene Rinderfilet in die Marinade einlegen und mit einem Deckel schließen. Bei 120 Grad im Ofen circa 30-45 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce:

Das Rinderfilet herausnehmen und in Folie warmhalten (im circa 70 Grad heißen Ofen). Die Schalottenwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen, die Thymianzweige dazugeben und ggf. mit der Marinade ablöschen. Alles sirupartig einkochen lassen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Nochmals bis zum gewünschten Geschmack einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Durch ein Sieb passieren und warmhalten.

Für die Maronenpolenta:

Den Geflügelfond zum Kochen bringen. Die Polenta einrühren, den Rosmarin und einen Schuss Milch dazugeben und auf mittlerer Temperatur circa 30 Minuten köcheln lassen. Die geschälten Maronen hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Danach etwas Butter darin aufschäumen lassen. Die Polenta mit den gerösteten Maronenwürfeln, dem Parmesan, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für die Baroloschalotten:

Die Schalotten längs in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Thymian in einen Topf geben,

aufschäumen lassen und mit dem Zucker karamellisieren. Den Rot- und Portwein dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Schalotten dazugeben und im Rotweinfond garen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baroloschalotten in einen Bräter geben, das angebratene Rinderfilet hinauflegen, den Bräter mit einem Deckel verschließen und bei 120 Grad für 30-45 Minuten in den Ofen stellen.

Serviervorschlag:

Die Baroloschalotten in der Mitte des Tellers anrichten und die Maronenpolenta danebenlegen. Die Maronenpolenta mit dem schwarzen Trüffel abschmecken. Das Fleisch salzen, pfeffern, in Scheiben aufschneiden und auf den Baroloschalotten anrichten. Die Sauce erhitzen und um das Gemüse gießen.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2014