

Rinder-Filet und Enten-Leber mit Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Scheiben Rinderfilet à 170 g	4 Entenleber	2 EL Mehl
140 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	300 g Knollensellerie	1 Wintertrüffel
130 ml Milch	30 g Sahne	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz
40 g Butter	1 EL Sesamöl	

Für die Sauce:

60 ml trockener Rotwein	60 ml roter Portwein	60 ml Rinderfond
2 Schalotten	1 TL Zucker	170 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Bohnen:

100 g grüne Bohnen	1 TL Bohnenkraut	20 g Butter
2 EL Olivenöl	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce 150 Gramm Butter in Würfel schneiden und auf einer Lage Backpapier einfrieren. Für das Stampf Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen. Sellerie grob zerstückeln, Kartoffeln halbieren. Kartoffeln und Sellerie in Salzwasser in 25 Minuten weich kochen. Wasser abgießen, die Kartoffeln ausdampfen lassen. Die Hälfte der Trüffel fein hacken und zusammen mit Milch, Sahne und 40 Gramm Butter aufkochen. Die Trüffelsahne über Kartoffeln und Sellerie gießen, mit Salz und Sesamöl würzen. Alles mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree zerdrücken und glatt verrühren. Warm stellen. Für die Sauce Schalotten abziehen, fein würfeln und in 20 Gramm Butter glasig dünsten. Mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und mit Portwein ablöschen. Aufkochen und den Rotwein dazugießen. Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Fond angießen, auf die Hälfte einkochen. Saucenansatz durch ein Sieb passieren (es sollten circa 100 Milliliter Flüssigkeit sein), beiseite stellen. Bohnen putzen und in Salzwasser in circa acht Minuten bissfest kochen. Rinderfilet abspülen und trocken tupfen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in den vorgeheizten Ofen schieben. Im Ofen fünf Minuten weitergaren, dabei einmal wenden. Fleisch aus der Pfanne im Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und auf einem Teller (außerhalb des Ofens) circa fünf Minuten ruhen lassen. Dabei einmal umdrehen, damit sich der Fleischsaft schön gleichmäßig in den Steaks verteilen kann. Inzwischen Leber abrausen, trocken tupfen, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Butter in der Fleischpfanne zerlassen. Die Lebern darin drei bis vier Minuten braten, dabei einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Alufolie bedeckt warm stellen. Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Bohnen und Bohnenkraut dazugeben. Bohnen circa eine Minute in der Butter schwenken, mit Salz abschmecken. Den Saucenansatz noch mal aufkochen. Die gefrorenen Butterwürfel nacheinander, aber zügig, mit einem Schneebesen einrühren, dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen. Rotweinsauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Rinderfilet und Entenleber mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Rotweinsauce und grünen Bohnen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Übrigen Trüffel in feine Scheiben schneiden, darüber verteilen, anschließend servieren.

Laura Bernhard am 27. Dezember 2016