

Ochsen-Filet mit Senf-Kruste und Petersilienwurzel-Püree

Für 2 Personen

2 Ochsenfilets a 200g	400 g Petersilienwurzel	400 g Karotten
1 Scheibe Weißbrot vom Vortag	0,5 Bund glatte Petersilie	4 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt	6 Schalotten	1 TL englisches Senfpulver
3 EL Butterschmalz	80 ml Milch	80 ml Sahne
120 g Butter	100 ml kräftiger Rotwein	1 EL Olivenöl
2 EL Himbeeressig	125 ml Portwein	200 ml Gemüsefond
Muskatnuss	Zucker	Salz
grob gemahlener Pfeffer		

Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen. Die Petersilienwurzeln schälen und putzen, in Würfel schneiden und in einem Esslöffel Butterschmalz andünsten. Die Petersilienwurzeln mit je einer Prise Salz und Zucker würzen, mit dem Gemüsefond und der Sahne auffüllen und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Ochsenfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und grobem Pfeffer würzen und falls erforderlich, mit Küchengarn in Form binden. Die Ochsenfilets in dem Butterschmalz von jeder Seite für 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Filets herausnehmen und im Backofen warm stellen. Den Bratensaft mit dem Portwein ablöschen. Den Wein etwas einkochen lassen, dann beiseite stellen. Die Weißbrotscheibe reiben. Die Petersilie und zwei Zweige Thymian fein schneiden. Eine Schalotte abziehen und hacken. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Das Senfpulver darüber streuen. Den Thymian und die Petersilie untermischen. Die restlichen Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In dem Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Himbeeressig, das Lorbeerblatt, den restlichen Thymian und den zuvor mit Portwein abgelöschten Bratensaft hinzugeben. Die Flüssigkeit aufkochen und so lange einkochen lassen bis die Schalotten von einem Sirup umgeben sind. Das Lorbeerblatt entnehmen. Die Filets aus dem Ofen nehmen und mit der Senf-Schalotten-Paste bestreichen, einen Esslöffel Butter in Flöckchen und etwas geriebenes Weißbrot darüber streuen. Den Backofen auf Grillfunktion schalten und das Filet darin gratinieren. Die Petersilienwurzel mit dem Schneebesen fein pürieren, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Portweinsauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter einrühren und die Sauce damit binden. Die Ochsenfilets auf einem Teller anrichten und das Petersilienwurzelpüree dazugeben. Mit den Rotweinschalotten garnieren.

Andreas Hollerbach am 28. Dezember 2010