

Rinder-Filet mit Walnuss-Kruste, Rotwein-Soße, Spätzle

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteak, à 200 g Butterschmalz

Für die Walnusskruste:

100 g Toastbrot $\frac{1}{2}$ Apfel 150 g warme Butter
150 g Walnusskerne $\frac{1}{2}$ Bund Thymian Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

4-5 Schalotten 20 g kalte Butter 250 ml trockenen Rotwein
250 ml Rinderfond Butterschmalz Puderzucker
Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

250 g Mehl 2 EL Grieß 3 Eier
Salz

Für die Filetsteaks den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Spätzle einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Das Mehl, die Eier, den Grieß und eine Prise Salz zu einem homogenen Teig vermengen und ruhen lassen. Die Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten und beiseite stellen. Für die Kruste die Walnusskerne hacken, den Apfel reiben, das Toastbrot von den Rinden befreien, würfeln und den Thymian feinhacken. 150 Gramm Butter mit den Toastwürfeln, den Walnusskernen, dem Apfelschnitt und dem Thymian vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Paste auf die Rinderfilets streichen und für 15 Minuten im Ofen garen. Den Spätzleteig in das kochende Wasser schaben und gar kochen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche des Wassers steigen mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Die Schalotten abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig anschwitzen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Die Sauce fünf Minuten bei starker Hitze reduzieren lassen. Den Rinderfond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Butter binden. Die Rinderfilets mit Walnusskruste und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Hohlbauch am 05. November 2014