

Rinder-Filet mit Cassis-Feigen und Petersilien-Wurzeln

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Sch. Rinderfilet à 180g Butterschmalz Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Cassis-Feigen:

4 frische Feigen 125 ml Cassislikör 30 ml alter Balsamico
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Petersilienwurzeln:

4 Petersilienwurzeln 1 Apfel 1 Zitrone
2 Zweige glatte Petersilie 30 g Butter Salz
schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Die Petersilienwurzel schälen, in Streifen schneiden und in wenig Wasser garen.

Den Cassis Likör mit dem alten Balsamico aufkochen und reduzieren lassen.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter grob hacken.

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten.
Salzen und Pfeffern und im Backofen ruhen lassen.

Die Feigen vierteln und zu der Cassis Reduktion geben und weiter reduzieren lassen.

Den Apfel schälen und eine Hälfte über die Petersilienwurzel reiben mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer
und etwas Butter abschmecken. Anschließend die Petersilie unterheben.

Das Rinderfilet mit Cassis-Feigen und Petersilienwurzeln auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 04. März 2015