

Rinder-Filet mit Rindermark-Kruste und Schalotten

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet, am Stück	4 Scheiben Rindermark	2 mittelgroße Tomaten
2 EL Panko	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	Cayennepfeffer	1 EL Butter
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Rotwein-Schalotten:

3 Schalotten	100 ml Rinderfond	100 ml dunkler Portwein
150 ml trockener Rotwein	250 g kalte Butter	3 EL flüssiger Honig
1 TL Speisestärke	1 Lorbeerblatt	1 EL Butter
Meersalz	Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g kleine festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Olivenöl, Meersalz
--------------------------------	-----------------------------	--------------------

Für das Rinderfilet:

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Rinderfilet kalt abrausen, trockentupfen und portionieren. Einzelne Filetstücke mit Küchengarn in Form binden und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und Rinderfilets von beiden Seiten jeweils circa 2 Minuten scharf anbraten. Auf dem Rost im Ofen bei 100 Grad etwa 20 Minuten garen. Bratensaft dabei mit einem Gefäß auffangen.

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Rindermark und Tomaten fein würfeln. Thymian, Petersilie und Rosmarin abrausen, trockenwedeln, Blätter und Nadeln abzupfen und fein hacken. Rindermark, Tomaten, Kräuter und Panko vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Rindermark-Masse auf die gegarten Rinderfilets streichen und für circa 3-4 Minuten unter dem Backofengrill grillen. Vor dem Servieren Küchengarn entfernen.

Für die Rotwein-Schalotten:

Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und Schalotten glasig anschwitzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und ohne Deckel um ein Drittel reduzieren lassen.

Rinderfond angießen, Honig und Lorbeer hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Bratensaft des Rinderfilets hinzufügen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Anschließend Lorbeer entfernen und Rotwein-Schalotten mit Speisestärke und kalter Butter binden.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Backblech mit Olivenöl bepinseln, Kartoffelspalten darauf verteilen. Mit Meersalz und Rosmarin bestreuen und bei 200 Grad im Ofen 15 Minuten backen. Dann auf Grillfunktion wechseln und weitere 10 Minuten grillen.

Rinderfilet mit Rindermark-Kruste, Rotwein-Schalotten und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Moritz Forster am 25. Januar 2017