

Tournedo vom Rinder-Filet, grüner Spargel, Pommes-carées

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilet Tournedos à 180 g	8 Cocktailtomaten an der Rispe	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
feines Meersalz	grober Tellicherry Pfeffer	

Für den gebratenen Spargel:

1 Bund grüner Spargel	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	Zucker, Pfeffer	feines Meersalz

Für die Pommes-carrées:

400 g lila Kartoffeln	200 ml Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
feines Meersalz	Pfeffer	

Für die Pfeffer-Hollandaise:

1 Zitrone (Saft)	2 Eigelb	150 g Butter
50 ml Weißwein	1 EL Estragon-Essig	feines Meersalz
Bunte Pfeffermischung		

Für das Rinderfilet:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tournedos mit dem Küchengarn binden und mit etwas Meersalz würzen. In einer heißen Eisenpfanne mit dem Butterschmalz, Rosmarin, Thymian und den angedrückten Knoblauchzehen etwa 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Die Tomaten samt Rispe in die Pfanne geben. In den Ofen geben und mit Hilfe eines Fleischthermometers bis auf 52 Grad Kerntemperatur garen. Sobald diese erreicht ist den Ofen ausschalten und die Tür etwas offen lassen. Mit dem Pfeffer und Salz würzen.

Für den gebratenen Spargel:

Spargeln am unteren Ende schälen und den holzigen Teil abschneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel langsam braten. Mit etwas Zucker und Salz würzen und den Spargel bei kleiner Hitze garen bis er weich ist. Mit etwas Zitronensaft ablöschen.

Für die Pommes-carrées:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffel darin knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Meersalz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Für die Pfeffer-Hollandaise:

Fünf Minuten vor Ende der Garzeit des Fleisches mit der Sauce beginnen. Butter in einer kleinen Kasserolle erhitzen, schmelzen lassen und klären. Dafür die Butter aufkochen lassen und den aufsteigenden Schaum mit einer Schaumkelle abnehmen. Den Schaum so lange abnehmen bis die Butter klar ist und nicht mehr sprudelt. Weißwein, Estragon-Essig und Eigelb über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Nach und nach die Butter unterrühren bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Tournedo vom Rinderfilet mit gebratenem grünen Spargel, Pommes-carées und Pfeffer-Hollandaise auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Daffner am 24. April 2017