

Rinder-Filet, Feigen-Pfirsich-Chutney, Feige im Mantel

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

120 g Rinderfilet	2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Feige:

1 frische Feige	50 ml Rotwein	2 EL Rosenwasser
1 TL Zimt	2 cl Rum	2 Gewürznelken
2 Pimentkörner	3 festkochende Kartoffeln	1 Ei
1 Schalotte	1 Zweig glatte Petersilie	Sonnenblumenöl
Butterschmalz	Muskatnuss	

Für das Chutney:

2 Schalotten	3 Feigen	1 Pfirsich
1 Zweig marokk. Minze	4 EL grober Rohrzucker	6 Walnusskerne
250 ml Rotwein	1 EL Rosenwasser	3 EL Butterschmalz
1 TL Kardamom		

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet von beiden Seiten salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Butterschmalz 2 Minuten scharf anbraten. Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken andrücken. Filet in eine Auflaufform legen, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im Backofen ziehen lassen.

Für die Feige:

Den Rotwein mit Rosenwasser, Zimt, Rum, Gewürznelken und Piment vermengen.

Die Feige abziehen und in den Gewürzwein einlegen.

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf in Butterschmalz auslassen. Aus den Kartoffeln, einem Ei, der Petersilie, Muskatabrieb und den Schalotten- Würfeln einen Kartoffelteig herstellen. Die getränkte Feige gut abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Den Kartoffelteig als Mantel um die Feige herum formen und in einer Fritteuse mit Sonnenblumenöl ausbacken, bis der Kartoffelmantel Gold-braun ist.

Für das Chutney:

Pfirsich entkernen und mit den Feigen in Stücke von der Größe von Zuckerwürfel schneiden.

Minze abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Schalotten abziehen, feinschneiden und in Butterschmalz in einem Topf auslassen und Feigen und Pfirsichstücke dazugeben. Rohrzucker in die Mitte des Topfes geben. Sobald der Zucker sich mit dem Fruchtsaft verbunden hat und leicht karamellisiert ist, so viel Rotwein anschütten, bis die Früchte komplett bedeckt sind und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Alles mit Kardamom, Minze und Rosenwasser abschmecken. Die Wallnusskerne klein hacken und unterheben.

Rinderfilet mit Feigen-Pfirsich-Chutney und gebackener Feige im Rösti- Mantel auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Klein am 28. Juni 2017