

Rinder-Filet, Rösti mit Tomaten-Soße, Soufflé, Chutney

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet 400 g	2 Zehen Knoblauch	2 Wachteleier
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelrösti:

3 mehligk. Kartoffel	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
4 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Tomaten-Sauce:

1 mittelgroße Tomate	3 EL Butter	50 ml Likörwein
3 EL Balsamicoessig	3 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Soufflé:

3 reife Feigen	30 g reifen Roquefort	2 Eier
40 g Butter	20 ml Sahne	200 ml Milch
30 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Stärke	20 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für das Chutney:

1 reife Mango	1 reife Avocado	1 Zitrone
1 rote Zwiebel	1 rote Chili	Salz

Für die Garnitur:

1 Kapuzinerkresse Blüte

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Die Rinderfilets in vier Stücke schneiden und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne mit Öl und mit den Kräutern scharf anbraten. Anschließend für ca. 20 Minuten im Ofen weiter garen.

Wachteleier in einer Pfanne mit Öl braten. Die Spiegeleier kurz vorm Anrichten auf dem Fleisch drapieren.

Für die Kartoffelrösti:

Die Kartoffeln schälen und raspeln. Anschließend ausdrücken. Schalotten abziehen und längs schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Mit den ausgedrückten Kartoffeln und etwas Petersilie vermengen, salzen und pfeffern. 6 Rösti etwa in der Größe der Filets in die Pfanne geben und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten.

Für die Tomaten-Sauce:

Den Bratensatz des Fleisches mit dem Tomatenmark aufköcheln lassen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und dazugeben. Mit Balsamico und Likörwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb seihen. Tomate abbrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die klein gewürfelten Tomaten hinzufügen und mit kalter Butter montieren.

Für das Soufflé:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

30 g Butter in einem Topf schmelzen und Mehl hinzugeben. Mit Milch ablöschen. Käse und Stärke in die Masse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Geschlagenes Eiweiß unterheben.

Förmchen mit der restlichen Butter und Paniermehl ausfüllen. Feigen abbrausen, trocken tupfen

und in feine Scheiben schneiden. Den Boden mit den Feigenscheiben auslegen, die Masse ca. halbhoch in die Förmchen füllen. Im Ofen im Wasserbad ca. 20-25 Minuten backen.

Für das Chutney:

Die Avocado und die Mango schälen und würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Avocado und Mango leicht salzen, Chili hinzufügen, mit Zitrone beträufeln und vorsichtig miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Burger de luxe: Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit Tomatensauce, Roquefort-Feigen-Soufflé und Mango-Avocado-Chutney auf Tellern anrichten, mit der Blüte garnieren und servieren.

Andreas Krottendorfer am 23. Oktober 2017