

Paillard vom Rind, Pilzrahm, Kaiserschoten, Karotten

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

4 Scheiben Rinderfilet Öl Salz, Pfeffer

Für die Pilze und Sauce:

150 g braune Champignons 1 Schalotten 3 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian 100 ml Weißwein 100 ml Noilly Prat
1 TL Mehl 100 ml Rinderfond 100 g Sahne
50 g Butter Salz Pfeffer

Für Schoten und Karotten:

100 g Kaiserschoten 100 g Karotten 50 g Butter
Salz

Für die Garnitur:

1 kleine Kartoffel 2 EL Butter 1 Zweig glatte Petersilie
Salz

Für das Rinderfilet:

Die Filetscheiben in einem Frischhaltebeutel plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten kurz anbraten.

Für die Pilze und Sauce:

Pilze putzen, ein paar kleine für die Garnitur aussortieren, den Rest in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, fein hacken und 1 EL in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Pilze und Thymianzweig dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Reduzieren lassen und 3 Esslöffel beiseite stellen.

Restmenge mit Mehl bestäuben, Fond und Sahne angießen und sämig köcheln lassen.

Die anfänglich aussortierten kleinen Pilze in Butter anschwitzen und die beiseite gestellten 3 Esslöffel erwärmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

Fleischeiben mit der erwärmten Pilzmasse bestreichen und aufrollen. Die Pilzrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und restliche Petersilie dazu geben.

Für Schoten und Karotten:

Kaiserschoten und Karotten abbrausen, trocken tupfen, schälen und in streichholzartige Stifte schneiden. In einem Topf mit Salzwasser blanchieren und anschließend in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Für die Garnitur:

Kartoffel schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kügelchen ausstechen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und drüber streuen.

Gefülltes Paillard vom Rind mit Pilzrahm, Kaiserschoten und Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Ernst Otto Mahnke am 12. April 2018