

Filet-Medaillons mit Marsala-Soße, Kartoffel, Pilze

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Rinderfilet Chateaubriand	$\frac{1}{2}$ Weißbrot	1 Wintertrüffel
2 in Öl eingelegte Anchovis	30 g Butter	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel:

1 große, dicke Kartoffel	2 Zweige Thymian	150 ml Olivenöl
Salz		

Für Sauce und Pilze:

2 große Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
4 kleine Sandknochen	250 ml Marsala	5 Wacholderbeeren
5 Nelken	5 Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
100 g kalte Butter	200 ml Gemüsefond	5 EL Rapsöl
1 EL Agavendicksaft	Salz	Pfeffer
1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Alter Balsamico	1 EL Haselnussöl

Für das Fleisch: Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen. Rinderfilet in zwei Medaillons schneiden und beide mit Küchengarn in Form binden. Zwei Scheiben Brot abschneiden - etwas größer als die Filets schneiden, auf jeder Seite in Butter anbräunen und warmstellen. Trüffel in dünne Scheiben schneiden. Anchovis feinhacken und mit weicher Butter und einem halben, in dünne Scheiben geschnittenem Trüffel vermischen. Die Hälfte dieser Masse auf die Brotscheiben verteilen. Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit etwas Rapsöl auf jeder Seite 3-4 Minuten anbraten und im Ofen weitergaren bis eine Kerntemperatur von 50-52 Grad erreicht ist.

Für die Kartoffel: Kartoffel waschen und trockentupfen. Zwei 2 cm dicke Scheiben von der Kartoffel ausschneiden. Diese mit einem Pendelschäler zunächst rundherum von der Schale befreien, und dann weiter schälen bis man ein langes Kartoffelband erhält. Das Kartoffelband salzen und mit Thymian bestreuen. Zu einer Schnecke aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schnecken zusammen mit einem Thymianzweig und etwas Öl in eine kleine Auflaufform legen, die zuvor im Ofen auf 180 Grad vorgeheizt wurde, und 15-20 Minuten knusprig ausbacken.

Für Sauce und Pilze: Die Kräuterseitlinge putzen, halbieren, die Hälften mit einem Messer einritzen und in der Panne in Öl anbraten. Pilze zur Seite legen. Die Knochen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Schalotte ungeschält in grobe Stücke schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken. Alles zusammen mit den Wacholderbeeren, Nelken, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zu den Knochen geben und kurz anbraten und dann mit Marsala aufgießen. Einreduzieren lassen. Mit Fond aufgießen und erneut reduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben und gekühlte Butter einarbeiten. Die Hälfte der Trüffel-Sardellen-Butter ebenfalls hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Agavendicksaft abschmecken. Für die Garnitur: Kräuterseitlinge kurz in die Sauce geben. Das bestrichene Brot inmitten des Tellers platzieren und das Filet, welches zuvor mit etwas Sauce glasiert wird, darauf legen. Mit einer Reibe 4 Trüffelscheiben hobeln und zusammen mit ein paar Petersilienblättern in Balsamico und Haselnussöl marinieren. Eine kleine Rosette aus Blättern und Trüffeln auf die Filets legen. Mit den Kartoffelschnecken und Pilzhälften ausgarnieren und mit etwas Sauce begießen.

Caroline Ballmann am 04. April 2019