

# Rinder-Filet mit Kürbis-Kräuterkruste, Kürbis-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Rinderfilet à 300 g      1 EL neutrales Öl      Salz, Pfeffer

**Für die Frittata:**

$\frac{1}{2}$  Hokkaido-Kürbis      4 Eier      1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe       $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie      200 g Chorizo  
125 g Schmand      Öl      Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

$\frac{1}{4}$  Hokkaido Kürbis      1 Zwiebel      1 Granatapfel  
1 rote Chilischote      30 ml Weißweinessig      100 ml Granatapfelsaft  
150 ml Gemüfefond       $\frac{1}{2}$  Bund Koriander      50 g kalte Butter  
100 ml Sahne      Salz      Pfeffer

**Für die Kruste:**

30 g Kürbiskerne      30 g gesalz. Tortilla-Chips      60 g Butter  
 $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie       $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch       $\frac{1}{2}$  Bund Rosmarin  
20 g Parmesan      1 Ei (Eigelb)      Salz, Pfeffer

**Für den Frappuccino:**

$\frac{1}{4}$  Hokkaido-Kürbis      170 ml kalter Kaffee      140 ml Mandelmilch  
1 Vanilleschote      1  $\frac{1}{2}$  TL Ahornsirup       $\frac{1}{2}$  TL Zimt  
1 Muskatnuss      50 ml Schlagsahne      Eiswürfel

**Für die Garnitur:**       $\frac{1}{2}$  Granatapfel

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In den Backofen geben bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist.

**Für die Frittata:**

Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chorizo ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin andünsten. Danach die Kürbis- sowie die Chorizowürfel dazugeben und mit braten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken, Eier mit dem Schmand verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die feingehackte Petersilie mit dazu geben.

Den Herd auf mittlere Stufe stellen, Eiermasse über den Kürbis geben und langsam stocken lassen. Anschließend die Frittata für 15 Minuten in den Backofen geben.

**Für die Sauce:**

Zwiebel abziehen. Kürbis von Kernen befreien und zusammen mit der Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit etwas Butter in der Pfanne anbraten. Mit dem Essig und etwas von dem Gemüfefond ablöschen und kurz einkochen lassen. Nach und nach mit Gemüfefond und Granatapfelsaft aufgießen und wieder einkochen lassen. Chili sehr fein schneiden und mit dazugeben. Sobald der Kürbis weich ist mit einem Pürierstab mixen bis die Sauce eine cremige Konsistenz erreicht. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Sahne dazugeben und erneut aufkochen lassen. Granatapfel halbieren, Kerne rausklopfen und beiseite legen. Einen Esslöffel Butter einrühren. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zur Sauce gebe, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Ein paar Granatapfelkörner über der Sauce verteilen.

**Für die Kruste:**

Kürbiskerne und Tortilla-Chips zusammen in einem Mixer grob zerkleinern. Parmesan fein reiben. Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter, Parmesan, Kürbiskerne und Tortilla-Chips mit der Butter vermischen. Zur Bindung ein Ei trennen und das Eigelb zur Masse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zwischen zwei Frischhaltefolien verteilen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die ausgerollte Masse in die Tiefkühltruhe legen und ziehen lassen.

Sobald das Fleisch bereit ist, die Masse aus dem Kühler holen und einen Teil (so groß wie das Fleisch) ausschneiden. Fleisch mit der Kruste in den Backofen geben und auf Grillfunktion (230 Grad) grillen.

**Für den Frappuccino:**

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kürbis in kleine Stücke schneiden und im kochenden Wasser gar kochen. Durch eine Presse drücken und erkalten lassen.

Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

Kaffee, Vanillemark, Mandelmilch, Ahornsirup, Zimt und Kürbis-Püree mit Eiswürfeln in einen Mixer geben und schaumig mixen. Nach Belieben mit Muskatnuss abschmecken und in ein Glas füllen. Schlagsahne mit ein wenig Vanillemark verfeinern und als Topping auf die Kürbismasse geben.

**Für die Garnitur:**

Granatapfelkerne herauslösen und in der Sauce verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Link am 10. September 2019