

Rind-Filet, Spitzkohl-Strudel, Pilz-Soße, Kartoffelpüree

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

2 Süßkartoffeln	50 g weiche Butter	1 EL Crème-fraîche
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Strudel:

2 Strudelteigblätter	1 Spitzkohl	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
1 Muskatnuss	Butter, Olivenöl, Salz	Pfeffer, Cayennepfeffer

Für die Sauce:

200 g Steinpilze	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Schuss Sahne	1 Stück Butter	1 Schuss Weißwein
1 Schuss Gemüsefond	1 Zweig Petersilie	2 EL Olivenöl

Für das Ragout:

1 Musaktkürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie	1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl
Weißwein	Chili	Salz, Cayennepfeffer

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und zusammen mit Thymian und Rosmarin zum Fleisch geben.

Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und im Ofen bei 150 Grad 10 Minuten fertig garen, bis es eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

Für das Püree:

Einen weiteren Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln vom Strunk befreien, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und Schale abziehen. Muskatnuss reiben. Süßkartoffel mit Muskatnuss, Butter, Crème fraîche und Salz im Mixer durchmischen.

Für den Strudel:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Spitzkohl vom Strunk befreien, putzen, halbieren und in feinen Streifen schneiden. In den Topf dazu geben. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond hinzugeben und weich köcheln lassen.

Muskatnuss reiben. Spitzkohl mit Cayennepfeffer, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter schmelzen und Strudelteigblätter mit der Butter aneinanderkleben.

Mit der Butter bepinseln und Spitzkohlmasse auf den Strudelteig legen und einrollen. Erneut mit Butter bepinseln. Im Ofen 15 Minuten backen.

Für die Sauce:

Steinpilze putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin goldgelb anbraten. Schalotte abziehen, klein hacken, mit der Butter zu den Pilzen

geben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Pilzsauce mit etwas Knoblauch und Petersilie verfeinern.

Für das Ragout:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Öl anschwitzen.

Muskatkürbis halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen.

Kürbis in Würfel schneiden, zur Zwiebel geben und mitanschwitzen. Alles mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben. Ragout mit Petersilie, Muskat, Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Bisrat John am 05. November 2020