

Hereford-Filet, Garnelen, Erbsen-Minz-Püree, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Turf:

400 g Filet vom Hereford Rind	1 Knoblauchknolle	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	50 g Butterschmalz	Falklandsalz-Flocken
Pfeffer		

Für das Surf:

3 große Garnelen	1 Bund glatte Petersilie	1 Limette
50 g gesalzene Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Erbsen-Minz-Püree:

200 g junge TK-Erbsen	1 Bund Minze	50 g gesalzene Butter
50 ml Sahne	Eiswasser	1 Msp. Ras el Hanout
1 ½ EL gemahlene weißen Pfeffer	Salz	

Für die Kartoffeln:

8 kleine Drillinge	Pflanzenfett	Salz
--------------------	--------------	------

Für die Marmelade:

5 Scheiben Bacon	15 cl irischen Whiskey	1 große Gemüsezwiebel
1 rote Zwiebel	3 EL Tomatenmark	50 ml Rinderfond
Butter	1 Limette	2 EL Mascobadozucker
1 Msp. Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für das Turf: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet waschen, trocken tupfen und in heißem Butterschmalz zusammen mit einer halb aufgeschnittenen Knoblauchknolle von allen Seiten scharf anbraten, so das Röstaromen entstehen können. Während des Bratens Rosmarin und Thymianzweige mit dazu geben. Danach das Filet und Knoblauch in den Ofen geben und das Filet bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen. Etwas ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Surf: Garnelen putzen, Kopf und Darm entfernen und mit einem Fledermausschnitt versehen. In etwas Olivenöl und Butter anbraten. Aus der restlichen Butter eine Nussbutter herstellen.

Zum Servieren die Garnelen mit etwas Nussbutter bestreichen, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und einen Spritzer Limettensaft darüber geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken **Für**

das Erbsen-Minz-Püree: Erbsen in kochendem Wasser weichkochen und in Eiswasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten. Erbsen in einen hohen Mixbecher geben. Klein gehackte Minze, Salz, Pfeffer, Butter und Sahne dazu geben und fein pürieren. Mit etwas Ras el Hanout abschmecken. Dann gegebenenfalls noch durch ein Sieb streichen.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln ungeschält in Salzwasser kochen. Abtrocknen und kurz auskühlen lassen. In der auf 180 Grad beheizten Fritteuse ausbacken, bis die Schale knusprig ist.

Für die Marmelade: Gemüsezwiebel und rote Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. In etwas Butter kurz anschwanken. Bacon in Würfel schneiden und dazu geben. Alles kurz anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit etwas Tomatenmark abbinden und mit Whiskey ablöschen. Nun alles zu einer dicklichen Marmelade einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Limettensaft abschmecken. Zum Schluss mit einem Stich Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Kosbab am 25. Oktober 2021