

Rinder-Filet, Kaffee-Rub, Orangen-Butter, Rahm-Wirsing

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	1 Orange	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
$\frac{1}{2}$ EL Kaffeebohnen	Butterschmalz	Salz

Für die Orangenbutter:

1 Orange	60 g zimmerwarme Butter	1 Msp. Lebkuchengewürz
$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	

Für den Rahmwirsing:

400 g Wirsingkohl	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Butter
100 g Sahne	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	2 kl. getrock. Chilischoten
45 g Butter	100 ml Milch	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Orange unter heißem Wasser abspülen und von ca. einem Viertel der Frucht die Schale abreiben. Pfefferkörner, Kaffeebohnen und Orangenabrieb in einem Mörser grob zerreiben. Das Fleisch gut trocken tupfen, die Gewürzmischung auf dem Fleisch verteilen und leicht andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend mit einem Thermometer bei 120 Grad im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von maximal 55 Grad weiter garen. Fleisch rausnehmen, kurz ruhen lassen und salzen. Ggf. in Tranchen aufschneiden.

Immer dann, wenn das Fleisch mit einer Gewürzmischung ummantelt ist, sollten Sie es nicht zu heiß anbraten, denn getrocknete Gewürze, oder in diesem Fall auch der Kaffee, können leicht verbrennen.

Für die Orangenbutter:

Orange unter heißem Wasser abspülen und von ca. einem Viertel der Frucht die Schale abreiben. Butter, Orangenabrieb, Lebkuchengewürz und Paprikapulver verrühren. Mit Salz abschmecken und bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Rahmwirsing:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Wirsing putzen und in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Wirsing darin andünsten und ca. 5 Minuten braten. Mit Sahne ablöschen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken; die Sahne sämig einköcheln lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Knoblauch abziehen. Kartoffeln schälen, vierteln und unter Zugabe von einem Lorbeerblatt, den Chilischoten und der Knoblauchzehe in Salzwasser garen. Kurz vor Ende der Garzeit noch einige Petersilienstiele abtrennen und diese hinzufügen. Kartoffeln abgießen und Petersilienstiele, Lorbeerblatt, Chilischoten und Knoblauch entfernen.

Kartoffeln in einer vorgewärmten Schüssel zerstampfen. Milch in einem Topf erhitzen. Heiße Milch und kalte Butterflocken zu den Kartoffeln geben und mit einem Kochlöffel unterheben. Mit Salz und Muskatnuss würzen und abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Hermenau am 07. Dezember 2021