

Rinder-Filet, Preiselbeer-Rahm-Soße, Rosmarin-Rösti

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet: 2 Filet-Medaillons à 200 g Pflanzenöl, Salz

Für die Rösti:

400 g festk. Kartoffeln Butterschmalz 2 Zweige Rosmarin
Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für das Rosenkohlpüree:

200 g Rosenkohl 1 Zitrone, Saft 1-2 EL Crème-fraîche
1 Zweig Minze Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Rosenkohl-Blättchen:

8 Röschen Rosenkohl Butterschmalz 50 ml Weißwein
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Rahmsauce:

2 EL Wildpreiselbeeren 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
Butter 150 ml Sahne 2 EL Weißweinessig
2 Zweige Rosmarin Salz Pfeffer

Für das Rinderfilet: Den Backofen auf 115 Grad Heißluft vorheizen.

Rinderfilet etwa 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur erreicht. Filet von beiden Seiten salzen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Dann auf einem Rost in den vorgeheizten Ofen geben bis eine Kerntemperatur von etwa 54 Grad erreicht ist. Danach kurz außerhalb des Ofens ruhen lassen.

Für die Rösti: Kartoffeln schälen und grob in ein Sieb reiben. Rosmarin fein hacken.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Rosmarin würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln zu Rösti formen und in der Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten braten bis sie goldbraun und knusprig sind.

Für das Rosenkohlpüree: Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Rosenkohl putzen, halbieren und in gesalzenen Wasser weichkochen. Danach abgießen und in einen Multizerkleinerer geben. Zusammen mit Crème fraîche, Minzblättern und etwas Zitronensaft glatt aufmixen bis eine Püree entsteht. Mit Muskatnuss, Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Für die Rosenkohl-Blättchen: Rosenkohl waschen, Blättchen vorsichtig vom Strunk trennen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Blättchen darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zum Schluss mit Wein ablöschen und bis zum Servieren weiterbraten lassen.

Für die Preiselbeer-Rahmsauce: Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Mit Essig ablöschen und kurz einkochen lassen, danach die Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen und Preiselbeeren einrühren. Rosmarin fein hacken und Sauce damit abschmecken. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Moritz Biener am 24. Februar 2025