

Rinder-Filet, Rotwein-Jus, Prosciutto-Schaum, Pilze

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

3 Rinderfilet-Medaillons	Butter	Öl
2-3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für den Prosciutto-Schaum:

100 g Prosciutto Crudo	1-2 Schalotten	2-3 EL Butter
100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
1 Msp. Lecithin	Salz	Pfeffer

Für die Jus:

1 Rindermedaillon	2-3 Schalotten	1-2 Knoblauchzehen
2-3 EL kalte Butter	1 EL Tomatenmark	1 L Rinderfond
100 ml dunkler Balsamico	500 ml Rotwein	Ahornsirup
Öl	2-3 Zweige Thymian	2-3 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons:

400 g Champignons	2-3 Schalotten	1 EL Butter
2 EL Madeira	2-3 Zweige Thymian	2-3 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

2-3 festk. Kartoffeln	4-6 bunte Babymöhren	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Blätterteig:

1 Rolle Blätterteig	2-3 Sch. Prosciutto Crudo	Pilz-Masse, von oben
1 Ei	1-2 Zweige Rosmarin	

Für die Chips:

2-4 Sch. Prosciutto Crudo

Für die Deko:

Erbensprossen

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl rundherum kräftig anbraten, je Seite 1 Minute. Butter und Kräuter zugeben, kurz arrosieren. In den Ofen geben und 8-10 Minuten garen.

5 Minuten ruhen lassen.

Für den Prosciutto-Schaum:

Prosciutto klein schneiden und in einem Topf anbraten. Schalotten abziehen, klein hacken und mit etwas Butter darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Dann mit Gemüsefond aufgießen und wiederum einköcheln lassen. Die Masse Pilze mittels Pürierstabs aufmixen und durch ein Sieb streichen, sodass nur mehr der Sud vorhanden ist. Diesen mit Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lecithin zugeben und zum Schluss nochmals mit dem Pürierstab aufschlagen, sodass sich ein

Schaum bildet. Eventuell mit kalter Butter nochmals montieren.

Für die Jus:

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und Fleisch, Schalotten und Knoblauch dazugeben. Alles kräftig anbraten, Tomatenmark zugeben und mitrösten.

Dann mit Rotwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen, danach mit Balsamicoessig ablöschen und wiederum einreduzieren lassen. Danach mit Fond aufgießen, Kräuter hinzufügen und köcheln lassen. Danach die Jus abgießen und wiederum einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken und mit kalter Butter binden.

Für die Champignons:

Die Hälfte der Champignons sehr fein hacken oder kurz mixen. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze trocken braten, bis fast keine Flüssigkeit mehr austritt. Schalotten abziehen und fein hacken. Butter und Schalotten zu den Pilzen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Thymian würzen, dann mit Madeira ablöschen. Pilz-Masse als Füllung für den Blätterteig nutzen.

Restliche Champignons vierteln, in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie abschmecken.

Für das Gemüse:

Kartoffeln schälen und rund ausstechen. In Salzwasser gar kochen. In einem Topf mit 1 cm Öl die Kartoffeln goldbraun frittieren.

Baby-Karotten in Salzwasser bissfest garen, im Eiswasser abschrecken und dann kurz in Butter durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Blätterteig:

Blätterteig ausrollen und in Streifen schneiden. Je eine Scheibe Prosciutto längs halbieren. Einen Streifen Blätterteig (gleiche Breite) mit dem Prosciutto zusammenlegen und über einen Anrichtering wickeln. Mit Rosmarin Zweigen dekorieren und im Ofen goldbraun ausbacken.

Restliche Blätterteigstreifen mit Pilz-Masse bestreichen, zu Schnecken aufrollen und im heißen Ofen goldbraun ausbacken.

Für die Chips:

Prosciutto im Ofen knusprig ausbacken.

Für die Deko:

Gericht mit Sprossen garnieren.

David Kruselburger am 27. November 2025