

Rinder-Filet-Scheiben, Champignons, Zitronen, Crostini

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 250 g	3 Zweige Rosamarin	2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl	5 EL Trüffelöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Zitronen:

2 Sardellenfilets, frisch	2 Kirschtomaten, reif	2 Zitronen, dickschalig
2 Zitronenblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	100 g Büffelmozzarella
rote Chili	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Champignons:

150 g Champignons	25 g Feldsalat	25 g Eichblatt
25 g Lollo Rosso	25 g Eisberg	50 g Rucola
100 g Pinienkerne	100 g Walnüsse	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Crostini:

1 Ciabattabrot	300 g Büffelmozzarella	200 g Parmesan
1 getrocknete Chilischoten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Olivenöl		

Für die Garnitur:

5 EL Balsamicocrema

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Für die gebackenen Zitronen zuerst die Zitronen halbieren und die Enden abschneiden, so dass die Hälften ungefähr zweieinhalb Zentimeter dick sind. Die Zitronenblätter waschen und trocknen. Mit einem Messer das Fruchtfleisch heraustrennen und den ausgeschnittenen Ring auf die Zitronenblätter legen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Ringe jeweils mit einer Scheibe Mozzarella füllen. Das Basilikum waschen, trocknen und auf den Mozzarella legen. Die restlichen Basilikum für die Crostini zur Seite legen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Sardellenfilets und eine halbe Kirschtomate auf das Basilikum geben. Mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Chili abschmecken. Abschließend mit einer weiteren Scheibe Mozzarella belegen und im Ofen backen bis die Mozzarella-Scheiben goldgelb sind. Für die Rinderfilets das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in sehr feine Scheiben schneiden. Anschließend eine Auflaufform mit dem Trüffelöl bestreichen. Die Rinderfiletscheiben mit Frischhaltefolie bedecken und weichklopfen. Anschließend das Fleisch in der Auflaufform verteilen. Den Rosmarin waschen und trocknen. Die Nadeln abzupfen und mit dem kochenden Wasser übergießen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Den Rosmarin mit dem Olivenöl mischen und den Knoblauch hinzufügen. Anschließend das Fleisch mit dem Rosmarinöl betupfen. Die Form für ungefähr drei Minuten in den Ofen geben. Den Feldsalat, das Eichblatt, den Lollo Rosso, den Eisberg und den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob zerkleinern. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze braten und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne und die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Die Blattsalate mit dem Rucola vermischen. Die Pilze über den Salat geben. Abschließend die Pinienkerne und die Walnüsse drüberstreuen. Für die Crostini das Ciabattabrot in zentimeterdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne leicht rösten. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Chilis kleinhacken. Die Schnittflächen der Ciabattascheiben mit dem Knoblauch abreiben und mit etwas Öl beträufeln. Die Scheiben mit der Mozzarella belegen,

mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und dem Chili würzen und abschließend mit etwas Olivenöl bestreuen, anschließend mit dem Basilikum garnieren. Die Mediterranen Rinderfiletscheiben mit Champignons, gebackenen Zitronen und Crostini auf Tellern anrichten, mit der Balsamicocreme garnieren und servieren.

Nicholas Fanselow am 17. Februar 2015