

Nelson Müller | Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Reduktion, sautiertem Mais, Polenta und Chili-Popcorn

 happy-mahlzeit.com/2021/09/10/nelson-müller-rinderfilet-mit-portwein-schalotten-reduktion-sautiertem-mais-polenta-und-chili-popcorn

Zutaten für 2 Personen

Für das Rinderfilet:

- 750 g Rinderfilet
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Zweige Thymian
- 5 Zweige Rosmarin
- 2 EL Rapsöl
- Salz

Für die Reduktion:

- 4 Schalotten
- 50 g Butter
- 100 ml trockener Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 500 ml Kalbsjus
- 10 ml alter Balsam-Essig
- 80 g kalte Butter
- 3 EL flüssiger Blütenhonig
- 1 Lorbeerblatt
- Speisestärke
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den sautierten Mais:

- 2 vorgegarte Maiskolben
- 50 ml Gemüsefond
- Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Polenta:

- 120 g Instant-Polenta
- 2 Eier

- 50 g geriebener Parmesan
- 250 ml Wasser
- 250 ml Milch, 3,5% Fett
- 20 ml Olivenöl
- 2 EL Butter
- Muskatnuss
- Rapsöl zum Bestreichen des Bleches
- Olivenöl
- Salz

Für das Chili-Popcorn:

- 30 g Popcornmais
- 2 EL Puderzucker
- Cayennepfeffer
- Rapsöl

Zubereitung:

Backofen auf 120°C Umluft vorheizen.

Für das Rinderfilet Knoblauch abziehen und Zehen andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Das Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten. Knoblauch und Kräuter hinzufügen. Das Fleisch mit den Kräutern auf einen Backofenrost geben und bei 120°C ca. 20 – 30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist.

Für die Reduktion Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen, Schalotten glasig anschwitzen, mit Rot- und Portwein ablöschen, Lorbeer hinzufügen und einkochen lassen. Balsam-Essig, Honig und Kalbsjus hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Stärke und kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Für den sautieren Mais die Maiskolben senkrecht aufstellen und die Körner mit dem Messer vom Strunk schneiden, sodass die Körner noch zusammen halten. Butter erhitzen und den Mais heiß sautieren. Gemüsefond angießen, einkochen lassen, bis der Mais schön glasiert ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta Wasser, Butter, Milch und Olivenöl aufkochen, salzen und mit Muskatnuss würzen. Instant-Polenta einrühren und aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen. Eier und Parmesan unterrühren. Polenta auf ein mit Öl bestrichenes Blech streichen, auskühlen lassen. Anschließend in Rauten schneiden und in Olivenöl anbraten.

Für das Popcorn Maiskörner und Öl in eine beschichtete Pfanne mit Deckel geben, aufpoppen lassen und mit Puderzucker und Cayennepfeffer vermengen.

Rinderfilet mit Portwein-Schalotten-Reduktion, sautiertem Mais, Polenta und Chili-Popcorn auf Tellern anrichten.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. September 2016

Episode: Finale / Hauptgang