

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Süßkartoffel-Stampf, Romanesco und Beurre blanc

Zutaten für 2 Personen

Für das Rinderfilet:

- 1 Rinderfilet am Stück à 500 g
- Sonnenblumenöl
- Fleur de Sel
- Steak-Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

- 2 große Süßkartoffeln
- 5 festkochende Kartoffeln
- 300 ml Milch
- 1 Zweig Koriander
- 1 EL flüssiger Honig
- 150 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Für den Romanesco:

- 1 Romanesco
- 50 g Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 Schalotten
- 1 Schote Chili (mittelscharf)
- 200 ml Kalbsfond
- 200 ml trockener Weißwein
- 250 g Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz
- 1 EL Zitronenpfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet daumendick abschneiden und von den Sehnen trennen. Pro Seite 1,5 Minuten scharf in der Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend in den Ofen für 15 – 18 Minuten geben. Das Fleisch aus dem Ofen holen und etwas ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wasser mit Salz im Topf erhitzen. Die Kartoffeln in kleine gleichgroße Stücke schneiden und im Topf für ca. 8 Minuten kochen lassen. Anschließend aus dem Topf holen und mit Butter und etwas Milch vermengen. Honig hinzugeben und pürieren. Korianderblätter vom Stiel trennen, klein schneiden und hinzu geben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wasser im Topf zum Kochen bringen. Parallel den Romanesco waschen und schneiden. Romanesco in den Topf geben und das Wasser salzen. Wenn Romanesco gar ist, ein Stück Butter in einem weiteren Topf erhitzen, Romanesco darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Sauce Schalotten abziehen, klein schneiden und mit etwas Butter und Zucker im Topf glasieren. Weißwein hinzugeben und reduzieren lassen. Chili kleinschneiden. Chili (ohne Kerne) hinzugeben. Alles reduzieren lassen. Anschließend etwas Fond aufgießen. Zitronenpfeffer und Salz hinzugeben. Von der heißen Platte nehmen. Butter hinzugeben und mit dem Pürierstab hochziehen.

Rosa gebratene Rinderfilets mit Süßkartoffel-Stampf, Romanesco und Beurre blanc auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Christoph Werner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. März 2017

Episode: Leibgerichte