

Rinderfilet mit Rote-Bete-Coleslaw-Röllchen, Zwiebel- Confit und Cranberry-Espuma

 happy-mahlzeit.com/2020/05/10/rinderfilet-mit-rote-bete-coleslaw-roellchen-zwiebel-confit-und-cranberry-espuma/

Zutaten für 4 Personen

Für das Rinderfilet:

- 750 g Rinderfilet
- 2 EL Öl
- Knoblauch
- Thymian
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet in dicke Scheiben schneiden, salzen und in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei 80°C Ofen- und ca. 58°C Fleischtemperatur in ca. 15 – 30 Minuten fertig garen.

Für das Cranberry-Espuma:

- 270 ml Cranberry-Püree
- 40 ml Läuterzucker
- 2 cl brauner Rum
- 2 Blatt Gelatine, aufgeweicht

Zubereitung:

Cranberry-Püree, Läuterzucker, Rum und Gelatine vermengen und ganz leicht erwärmen, damit die Gelatine aufgelöst wird. In eine Espuma-Flasche füllen, 2 Sahnekapseln aufdrehen und kalt stellen.

Für das Zwiebel-Confit:

- 4 Schalotten
- 50 g Butter
- 100 ml roter Portwein
- ¼ Lorbeerblatt
- 1 EL alter Balsamessig
- 1 EL Bratenjus
- 1 TL Honig

- 10 g kalte Butterwürfel
- etwas Stärke

Zubereitung:

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und etwas einkochen lassen. Balsamessig, Honig und Bratenjus hinzugeben. Einen Teil davon mit etwas Stärke zu einer Soße abbinden. Von dem anderen Teil die Flüssigkeit wegkochen lassen und anschließend die Butter untermontieren.

Für das Rote-Bete-Gelee:

- 1 Liter Rote-Bete-Saft
- ½ TL Senf
- 1 EL Essig
- Salz
- Zucker
- 2,5 g Agar-Agar
- 0,5 Blatt Gelatine, aufgeweicht

Zubereitung:

Den Rote-Bete-Saft aufkochen, mit den Gewürzen (Senf, Essig, Salz, Zucker) abschmecken und durchpassieren. 250 ml von dem abgeschmeckten Saft mit Agar-Agar und Gelatine zusammengeben und einmal richtig durchkochen lassen. Auf ein Gastronorm-oder Backblech gießen, auskühlen lassen.

Für das Coleslaw:

- 1 Karotte
- 1 Kopf Weißkraut
- 2 EL Mayonnaise

Zubereitung:

Die Karotte schälen und mit dem Weißkraut zu gleichen Teilen fein reiben. Leicht salzen und durchkneten. Etwas Wasser ziehen lassen, ausdrücken und mit der Mayonnaise vermengen. Abschmecken.

Außerdem:

- Brioche
- ggf. einige sehr dünn geschnittene Brotscheiben
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung/Anrichten:

Brioche in kleine Quadrate schneiden und im Ofen kross backen. Wer mag, kann die dünnen Brotscheiben ebenfalls im Ofen kross zu Brot-Chips backen.

Das abgekühlte Rote-Bete-Gelee in Quadrate schneiden. Auf eine Seite etwas von dem Coleslaw geben und einrollen. Die Brioche auf einen Teller legen, ein Rote-Bete-Coleslaw-Röllchen darauf legen. Daneben das Zwiebel-Confit geben. Einen Brot-Chip dekorativ darauf drapieren.

Das Filet aufschneiden und neben die Brioche auf die schmale Seite stellen. Das Espuma daneben geben und etwas von der Soße auf den Teller träufeln.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Kerners Köche vom 17.6.2017