KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

RINDERFILET MIT LEBKUCHEN-PEKANNUSS-KRUSTE

Für 4 Personen

ZUTATEN

700-800 g Rinderfilet am Stück
1 Bund glatte Petersilie
1-2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Rosmarin
40 g Elisenlebkuchen (ohne Schokoguss)
40 g Pecorino
80 g Pekannüsse
1 TL Lebkuchengewürz (z.B. von Ankerkraut)
50 g weiche Butter
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Pecorino und Lebkuchen grob hacken. Kräuterblättchen, Pekannüsse, Pecorino und Lebkuchen im Blitzhacker nicht allzu fein hacken. In einer Schüssel mit der Butter mischen. Mit Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 140°C Ober/Unterhitze vorheizen. Filet parieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Filet von allen Seiten scharf anbraten, auf einem Backofenrost auf Einscubhöhe 3 ca. 15-20 Minuten im Backofen garen. Nach 20 Minuten das Filet mit der Nuss-Lebkuchenmasse bestreichen, weitere 10 Minuten garen.

Möhren und Pastinaken schälen, in grobe Stücke schneiden. Jeweils in einen Topf geben und 250 ml Gemüsebrühe angießen. Bei mittlerer Hitze weich kochen. Brühe abgießen. 20 g Butter 100 ml Sahne und Estragon zu den Möhren geben, einmal kurz aufkochen. Mit dem Mixstab pürieren, mit Chiliflocken und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pastinaken mit den restlichen Zutaten ebenso verarbeiten.

RINDERFILET MIT LEBKUCHEN-PEKANNUSS-KRUSTE

ZUTATEN

für das Pürree:
300 g Möhren
300 g Pastinaken
500 ml Gemüsebrühe
40 g Butter
200 ml Sahne
½ TL kakaohaltiges Getränkepulver (z.B. "betörende Schokolade" von Ankerkraut)
1 Messerspitze Chiliflocken
1 Zweig Estragon
1 Zweig Thymian

ZUBEREITUNG

Möhren und Pastinaken schälen, in grobe Stücke schneiden. Jeweils in einen Topf geben und 250 ml Gemüsebrühe angießen. Bei mittlerer Hitze weich kochen. Brühe abgießen. 20 g Butter 100 ml Sahne und Estragon zu den Möhren geben, einmal kurz aufkochen. Mit dem Mixstab pürieren, mit Chiliflocken und Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pastinaken mit den restlichen Zutaten ebenso verarbeiten.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und nochmals ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und zusammen mit den beiden Pürees auf Tellern anrichten.