



Menü von Leonore Freifrau von Falkenhausen (Folge 2) Rinderfilet mit Bohnen, Tomaten und Pfifferlingen

Vorspeise: Kartoffelschaumsüppchen mit Trüffeln



Für die Suppe

Zutaten (für 6 Personen):

2 Schalotten
1/2 Stange Lauch
600 g Kartoffeln, mehligkochend
130 g Butter
1,5 l Gemüsefond
250 ml Sahne
1 oder mehrere Trüffel (wahlweise schwarze oder weiße) oder etwas Trüffelöl

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen. Den Lauch und die Kartoffeln zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze circa 20 Minuten weich kochen.

Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne zufügen und nochmals aufkochen. Die Suppe kurz vor dem Servieren ein weiteres Mal schaumig mixen

Zum Schluss den Trüffel mit einem Trüffelhobel über die Suppe hobeln oder etwas Trüffelöl darüberträufeln.

Für das Gebäck:

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
etwas Weizenschrot

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Jeweils drei Streifen zu einem Zopf verflechten. Die Zöpfe können zusätzlich mit Weizenschrot bestäubt werden, um sie etwas rustikaler zu machen. Die Blätterteigstangen schließlich bei 175 Grad ca. 10 Minuten im Ofen backen.



Hauptgang: Rinderfilet mit Bohnen, Tomaten und Pfifferlingen



Zutaten:

1,5 kg Rinderfilet
Senf und Knoblauchpaste
500 ml guten Rinderfond
Schalotten
500 ml Sahne
500 ml Rotwein
700 g grüne Bohnen
500 g Tomaten
350 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
etwas Butter zum Anbraten
Pfeffer und Salz



Zubereitung:

Das Rinderfilet am Abend vorher mit Senf und Knoblauchpaste einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Filet scharf anbraten und bei 85 Grad für mindestens 4 Stunden in den Ofen stellen. Bei niedriger Gartemperaturen bleibt das Fleisch zart und saftig und kann notfalls auch eine Stunde länger im Ofen bleiben.

Für die Sauce die Schalotte klein schneiden und mit dem Rinderfond, der Sahne und dem Rotwein so lange einkochen, bis eine dicke sämige Sauce entsteht. Anschließend die Zwiebeln rausnehmen.

Die Tomaten circa eine Stunde vor dem Servieren zu dem Fleisch in den Ofen legen.



Die Pfifferlinge gut säubern, mit kleingeschnittenen Schalotten und einer Knoblauchzehe in Butter andünsten.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser höchstens 5 Minuten köcheln lassen, damit sie bissfest bleiben.



Beilage: Ofenkartoffeln

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln
etwas Salz
5 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zunächst 5 Minuten in kochendem Salzwasser sieden lassen. Das Wasser abgießen, und die Kartoffeln im geschlossenen Topf kurz schütteln (dann stoßen sie sich ein wenig ab und werden später schön knusprig). Auf ein sehr heißes Blech 5 Esslöffel Olivenöl geben, und die Kartoffeln darin kurz "anbraten", danach im Ofen bei ca. 180 Grad ungefähr eine Stunde brutzeln lassen.



Dessert:

Hausgemachtes Vanilleeis auf gratinierter Zabaione an Himbeeren



Für das Vanilleeis:

Zutaten:

1 Vanilleschote
250 ml Milch
3 Eigelb
1 EL Wasser
50 g Puderzucker
250 ml Sahne

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote in der Milch auf dem Herd bei schwacher Hitze erwärmen, einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Vanilleschote aus der Milch nehmen.

Das Eigelb mit dem Esslöffel Wasser und dem Puderzucker im Wasserbad dickschaumig rühren. Die warme Vanillemilch dazugeben und alles zu einem lockeren Schaum aufschlagen. Sobald der Schaum dampft, einen Löffel hineinhalten - wenn die Masse am Löffel hängen bleibt, das Gefäß aus dem Wasserbad nehmen.

Nun die Schaummasse in ein Eiswasserbad (Eiswürfel und eiskaltes Wasser in einer Schüssel) kalt schlagen.

Schaummasse im Kühlschrank zugedeckt noch eine Weile abkühlen lassen, derweil die Sahne schlagen. Dann die Sahne unter den Schaum rühren, die Creme in eine Eismaschine füllen und 15-30 Minuten gefrieren lassen.

Für die Zabaione mit Himbeeren:

Zutaten (pro Person):

1 Eigelb
1 kleine halbe Eierschale voll Marsala
1 EL Zucker
insgesamt etwa 500 g frisch gepflückte Himbeeren

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker und dem Marsala im Wasserbad schaumig rühren, bis die Masse am Löffel kleben bleibt. Die Himbeeren auf sechs Schälchen verteilen, die Zabaione darüber gießen und ganz kurz (2-3 Minuten) unter den Ofengrill stellen. Die Form aus dem Ofen nehmen, wenn die Zabaione ganz leicht bräunlich wird.

Das Ganze mit dem Vanilleeis servieren.