

Rinderfilet mit Gnocchi in Pilz-Speck-Rahm

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/05/rinderfilet-mit-gnocchi-in-pilz-speck-rahm

Zutaten für 2 Personen

Für das Rinderfilet:

- 1 Rinderfilet à 300 g
- neutrales Pflanzenöl,
- grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Gnocchi:

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 150 g Parmesan
- 125 g Mehl
- 50 g Grieß

Für den Pilz-Rahm:

- 50 g Champignons
- 50 g Pfifferlinge
- 5 Scheiben Frühstücks-Speck
- 1 Zwiebel
- 50 g Rucola
- 100 ml Sahne
- Muskatnuss
- Butter

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne

Zubereitung:

Den Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Gnocchi Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Für den Pilz-Rahm die Speckscheiben klein schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebel häuten und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Pilze und Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Nach wenigen Minuten von der Platte ziehen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet von jeder Seite 2 – 3 Minuten scharf anbraten, dann bei 120°C im Ofen weiter garen, nach etwa 5 Minuten wenden.

Gar gekochte Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Parmesan reiben, etwas Parmesan für die Garnitur beiseite stellen. Die Kartoffeln stampfen, Parmesan und Grieß hinzufügen und unterheben. Die Eier trennen. Mehl und Eigelb zu der Kartoffelmasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer breiten Rolle formen und kleine Gnocchi abstechen. Diese in siedendem Salzwasser kurz gar kochen, bis sie oben schwimmen, dann heraus schöpfen. Die Gnocchi mit zu den Champignons in die Pfanne geben und kurz scharf anbraten. Sahne dazu geben, kurz aufkochen lassen, dann die Hitze wieder reduzieren. Etwas Muskat abreiben und dazu geben. Rucola grob hacken und mit in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Das Rinderfilet mit Gnocchi in Champignon-Rahm auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Parmesan garnieren und servieren.

Rezept: Jan Beßel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. August 2016

Episode: Leibgerichte