

Rinderfilet mit Maronenhaube, Portwein-Sauce, badischen Haselnuss-Butter-Knöpfele und Rotkohl

 happy-mahlzeit.com/2021/11/27/rinderfilet-mit-maronenhaube-portwein-sauce-badischen-haselnuss-butter-knoepfle-und-rotkohl

Zutaten für 2 Personen

Für das Rinderfilet:

- 2 Rinderfilets à 200 g
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Portwein
- 200 ml Kalbsfond
- 200 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne
- 200 g weiche Butter
- 1 EL Zucker
- 2 Zweige Zitronen-Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Bunter Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer

Für den Rotkohl:

- 200 g Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 EL Zucker
- 2 EL Himbeeressig
- 2 EL Johannisbeergelee
- 50 ml trockener Rotwein
- 300 ml Gemüsefond
- 2 TL Speisestärke
- 4 EL Gänseschmalz
- Salz
- Bunter Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer

Für den Spätzleteig:

- 240 g Mehl
- 2 Eier
- 125 ml Mineralwasser
- 1 Muskat
- 40 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Olivenöl
- 50 g Butter
- 100 g gehackte Haselnüsse (kein Krokant!)

Für die Maronenhaube:

- 6 vorgekochte Maronen
- 50 g Butter
- 10 g Parmesan
- 10 g Panko-Brösel
- 1 Prise Zimtpulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Spätzle einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und 1 ½ davon würfeln. Lorbeerblätter und Nelken in die restliche halbe Zwiebel stecken. Apfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Kohl, Äpfel und Zucker dazugeben und 5 Minuten unter Rühren mit dünsten.

Den Rotkohl mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die gespickte Gewürz Zwiebel dazugeben, Gemüsefond und Rotwein zugießen. Zugedeckt aufkochen und mittlerer Hitze 30 Minuten schmoren. Die Stärke mit 2 EL Wasser verrühren und in den Kohl rühren. Kohl noch einmal aufkochen lassen. Mit Gelee würzen und mit Salz abschmecken.

Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen, Rosmarin und Zitronenthymian waschen und trocknen. Das Rinderfilet, den Knoblauch, Zitronenthymian und Rosmarin in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Rinderfilet, den Zitronenthymian und den Rosmarinzweig auf das Rost legen und für 20 Minuten weiter garen lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein in der Pfanne ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Sahne, den Kalbsfond und die Butter hinzugeben und alles reduzieren lassen. Die Sauce mit Salz, ein wenig Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für die Maronenhaube die Butter schaumig schlagen. Maronen klein hacken und dazugeben. Parmesan reiben und mit dem Pankomehl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen Die Masse für 10 Minuten in den Tiefkühler geben.

Für den Spätzleteig die Eier aufschlagen. Das Mehl zusammen mit den Eiern, dem Salz, dem Mineralwasser und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren, bis er Blasen wirft. Den Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle oben schwimmen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Gefrorene Maronenmasse aus dem Tiefkühler nehmen und auf das Rinderfilet geben. Mit einem Bunsenbrenner die Maronenmasse anbräunen.

Die Haselnüsse mit der Butter in einer Pfanne anrösten. Etwas Muskat reiben. Die Spätzle dazugeben. Noch einmal mit Salz, etwas Muskat und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Das Rinderfilet mit Haselnuss-Butter-Knöpfele auf Tellern anrichten, mit Sauce übergießen und mit dem Rotkohl servieren.

Rezept: Julia Fassbender

Quelle: Die Küchenschlacht vom 5. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht