



Hauptspeise: Nelson Müller

Rind | Coleslaw | Zwiebelconfit | Cranberry

Zutaten für vier Personen

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

750 g Rinderfilet
2 EL Öl
Knoblauch
Thymian
Rosmarin
Salz
Pfeffer

Für das Cranberry-Espuma: Das Cranberry-Püree, den Läuterzucker, den Rum und die Gelatine vermengen und ganz leicht erwärmen, damit die Gelatine aufgelöst wird. In eine Espuma-Flasche füllen, zwei Sahnekapseln aufdrehen und kalt stellen.

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

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

4 Schalotten
50 g Butter
100 ml roter Portwein
¼ Lorbeerblatt
1EL alter Balsamessig
1EL Bratenjus
1TL Honig
10 g Butterwürfel kalt
etwas Stärke

Brioche In der Zwischenzeit die Brioche in kleine Quadrate schneiden und im Ofen kross backen. Wer mag, kann die dünnen Brotscheiben ebenfalls im Ofen kross zu Brotchips backen.

Ggf. einige sehr dünn geschnittene Brotscheiben

Für das Rote-Beete-Gelee: Den Rote-Bete-Saft aufkochen, mit den Gewürzen (Senf, Essig, Salz, Zucker) abschmecken und durchpassieren.

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

250 ml von dem abgeschmeckten Saft mit Agar-Agar und Gelatine zusammengeben und einmal richtig durchkochen lassen. Auf ein Gastronormblech (oder Backblech) gießen und auskühlen lassen.

Für das Coleslaw: Die Karotte schälen und mit dem Weißkraut zu gleichen Teilen fein reiben. Leicht salzen und durchkneten.

1 Karotte
1 Kopf Weißkraut



2 EL Mayonnaise

Etwas Wasser ziehen lassen, ausdrücken und mit der Mayonnaise vermengen und abschmecken.

Salz Das abgekühlte Rote-Bete-Gelee in Quadrate schneiden. Auf eine Seite
Cayennepfeffer etwas von dem Coleslaw geben und einrollen.

Die Brioche auf einen Teller legen, ein Rote-Bete-Coleslaw-Röllchen darauf legen. Daneben das Zwiebelconfit geben. Einen Brotchip 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.