



Sonja van der Werff

Filetsteak mit Kirschlack, Maroni-Creme und gebratenen Pfifferlingen

Zutaten für zwei Personen

Für das Filetsteak:

2 Rindersteaks à 180 g
1 Lauchzwiebel
50 g Butterschmalz
30 g gepoppter Quinoa
20 ml Rapsöl
Milde Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten. Butterschmalz in einer Pfanne zu brauner Butter werden lassen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit brauner Butter einpinseln. Im vorgeheizten Ofen weiter garen, bis es eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat. Zum Schluss würzen. Lauchzwiebeln fein hacken.

Das Fleisch wird immer wieder mit dem Kirschlack (s.u.) eingepinselt und kurz vor dem Servieren mit gepopptem Quinoa und fein geschnittener Lauchzwiebel ummantelt.

Für den Kirschlack:

100 g TK-Kirschen
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
½ Chilischote
2 TL Zucker
2 TL Sesamöl
100 ml Kirschsafte
70 ml Teriyaki-Sauce
30 ml helle Sojasauce
10 ml Reisessig
10 ml Mirinsauce
Honig, zum Abschmecken
Chiliflocken, zum Würzen
Cayennepfeffer, zum Würzen
Zimt, zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Zucker karamellisieren. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote entkernen und hacken. Nun die fein gewürfelte Schalotte, den Knoblauch und die Chilischote hinzufügen und anschwitzen. Das Sesamöl hinzufügen und mit den restlichen Zutaten ablöschen. Nun muss die Sauce stark eingekocht werden, bis sie dicklich wird. Die Sauce fein pürieren und abschmecken. Nochmals reduzieren lassen.

Für die Maroni-Creme:

500 g vakuumierte, vorgegarte Maronen
200 g Butter
300 ml Milch
400 ml Sahne
200 ml Geflügelfond
Butter, zum Abschmecken
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit den flüssigen Zutaten ablöschen und die Maronen zusammen mit der Butter darin ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Masse nun fein pürieren und mit Salz und ggf. Butter abschmecken.

Für die Pfifferlinge: Pfifferlinge putzen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Pfifferlinge darin scharf anschwitzen. Die Schalotte und den Knoblauch hinzufügen und mit anschwitzen. Kräuter hacken. Zum Schluss alle Kräuter hineingeben und gut durchschwenken. Die Pfifferlinge würzen und abschmecken.

- 250 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Butterschmalz
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Chiliflocken, zum Würzen
- Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.