

1. Hauptgang: Gerolltes Rindsfilet mit Girolles und Pommes-Pont-Neuf von Martina Kömpel

Zutaten für vier Personen

Gerolltes Rindsfilet mit Girolles:

| | |
|-----------|--|
| 600 g | Rinderfilet, aus der Mitte |
| 1 | Kräuterstrauß (Petersilie, Zitronenthymian, Boretsch, Sauerampfer, Kerbel) |
| 1 Zehe | Knoblauch |
| 100 g | Walnüsse |
| 500 g | rote Beete knollen, gekocht |
| 1 Packung | Butter-Blätterteig, fertig zum Ausrollen |
| 300 g | Girolles Pilze (Pfifferlinge) |
| 1-2 | Schalotten |
| 5 TL | Senf, mittelscharf |
| 100 g | Butter, kalt |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| | Diesteröl, wahlweise Sonnenblumenöl |

Pommes-Pont-Neuf:

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 600 g | Kartoffeln, groß und rot |
| 1 l | Sonnenblumenöl, wahlweise Erdnussöl |
| | Meersalz |



Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Gerolltes Rindsfilet mit Girolles:

Blätterteig mit Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen. Ein zweites Backblech zum Beschweren drauflegen. Bei 220 Grad etwa zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen. Anschließend die Walnüsse für sechs Minuten im Ofen auf einem Backblech ohne Fett rösten. Danach die Beete auf einer Mandoline zuerst in dünne Scheiben reiben, dann mit einem runden Ausstecher in Scheiben stechen und wie Schuppen auf dem rechteckigen Backpapier anordnen. Den fertig gebackenen Blätterteig ebenfalls auf Rechtecke zuschneiden. Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch reiben oder fein hacken und zu den Kräutern geben.

Rinderfilet aufschneiden und mit etwas Senf bestreichen. Salzen, pfeffern und mit den Kräutern bestreichen. Walnüsse hacken und ebenfalls auf das Fleisch streuen. Filet zusammenrollen, mit Kochfaden binden. In einer heißen Teflonpfanne von allen Seiten etwa zwei Minuten anbraten, in eine ofenfeste Form legen und im Ofen bei 200 Grad noch sieben bis neun Minuten zu Ende garen. Herausheben, mit Alufolie abdecken und zehn Minuten ruhen lassen.

Die geputzten Pilze kurz in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, salzen und ein paar klein gehackte Schalotten hinzugeben, insgesamt zwei bis drei Minuten braten. Zur Seite stellen. Die rote Beete mit dem Papier in der heißen Pfanne erwärmen. Die Butter in der Pfanne anbräunen und über das Fleisch geben.

Blätterteigecken mit roter Beete belegen, gerolltes Rindsfilet in Scheiben ausgeschnitten drauflegen, mit den Girolles garnieren und Bratenjus hinzugeben.

Pommes-Pont-Neuf:

Kartoffeln in ein mal ein Zentimeter dicke Stäbchen schneiden, gut wässern, salzen und in heißem Öl gelb ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und fünf Minuten ruhen lassen. Danach beim zweiten Mal goldgelb ausbacken und zum Rindsfilet servieren.