


Alfons Schuhbeck | Rinderfilet-Spitzen in Champagner-Senf-Rahm mit Grünkohl und Kartoffel-Meerrettich-Püree

 happy-mahlzeit.com/2021/12/04/alfons-schuhbeck-rinderfilet-spitzen-in-champagner-senf-rahm-mit-gruinkohl-und-kartoffel-meerrettich-puree

Zutaten für 2 Personen

Für das Fleisch:

- 250 g Rinderfilet-Spitzen
- 125 ml Champagner
- 125 ml Geflügelfond
- 100 g Sahne
- 2 TL Puderzucker
- ½ TL Speisestärke
- 1 TL Dijon-Senf
- 20 g kalte Butter
- 1 TL neutrales Pflanzenöl
- mildes Chilisalz
- Salz

Für den Grünkohl:

- 400 g Grünkohl
- 1 EL Walnusskerne, etwas zerkleinert
- 1 Granatapfel, davon 2 TL Kerne
- 5 EL Gemüsefond
- 2 TL kalte Butter
- Muskatnuss
- mildes Chilisalz
- Salz
- Pfeffer

Für das Püree:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 1 EL Sahnemeerrettich
- 1 EL Butter
- 1 EL Ghee
- Muskatnuss
- Salz

Zubereitung:

Für die Filetspitzen Puderzucker in einen Topf stäuben, bei milder Hitze hell karamellisieren, mit Champagner ablöschen und auf 1/3 einköcheln lassen. Fond angießen und wieder auf 1/3 reduzieren lassen. Sahne unterrühren, erhitzen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht binden. Butter und Senf mit dem Stabmixer unterrühren und mit einer Prise Chilisalz und Salz abschmecken.

Fleisch waschen, trockentupfen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und 1/2 TL Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Filetspitzen darin rosa braten und mit Chilisalz würzen.

Vom Grünkohl feine Blätter abzupfen, in einem Topf mit Salzwasser 5 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Grünkohl mit 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen, übrige Butter unterrühren und mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Walnüsse grob hacken, Granatapfel halbieren und die Kerne mit der Klinge herausschlagen. Walnüsse und Granatapfelkerne zugeben.

Für das Püree die Kartoffeln waschen, in reichlich Salzwasser gar kochen, abgießen, heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ghee und Milch in je einem Stieltopf erhitzen. Die Milch mit einem Kochlöffel unter die gepressten Kartoffeln rühren, Meerrettich und Butter untermischen. Ghee bräunen und mit Salz und Muskatnuss zum Püree geben.

Die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen, in tiefen Tellern verteilen, Filetspitzen darauf anrichten, Grünkohl und Püree daneben setzen und servieren.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Dezember 2016

Episode: Finale / Hauptgang