



GEBRATENES RINDERFILET

mit Stangenspargel und Macairekartoffeln



A stylized, handwritten signature in black ink, which reads 'Dirk Luther'.

Dirk Luther



Pfefferkörner zerdrücken, mit den Schalottenwürfeln, Essig und Wasser zum Kochen bringen. Auf 1/3 reduzieren und passieren.



Die Butter in einem großen Topf bei sanfter Hitze zerlassen (zu hohe Temperaturen führen zu Bratgeschmack).



Die Eigelbe zusammen mit der Essigreduktion verrühren und über einem Wasserbad schaumig schlagen. Das sanfte Erhitzen verhindert ein vorzeitiges Stocken und das Schlagen bringt Luft in die Eigelbmasse.



Die Butter zuerst tropfenweise und dann etwas schneller unter die verdickte Eigelbmasse schlagen (zu rasche Butterzugabe verhindert die Bindung und kann zum Gerinnen führen).



Gebratenes Rinderfilet

mit Stangenspargel und Macairekartoffeln

ZUTATEN

MACAIREKARTOFFELN
400 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Eigelb
20 g Räucherspeckwürfel
10 g Butter
20 g Zwiebelwürfel
1 TL gehackte Petersilie
2–3 EL Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben
2 EL Mondamin

RINDERFILET
4 Rinderfilets à 180 g
30 g Butter
Öl zum Braten
1 Rosmarin- und Thymianzweig
Salz und Pfeffer aus der Mühle

STANGENSPEGEL
2 kg weißer Spargel
20 g Butter
1/2 Zitrone
1 Stck. Weißbrot
Salz, Zucker

SAUCE HOLLANDAISE
4 Eigelbe
500 g Butter
Salz
Zitronensaft
Essig-Reduktion:
2 EL Tafellessig
10 EL Wasser
3 Schalotten, in Würfel geschnitten
2 Pfefferkörner



★ PROFITIPP

Den Spargel richten Sie elegant an, indem Sie ihn mit blanchierten Schnittlauchhalmen zu kleinen Bündeln zusammenbinden.



MACAIREKARTOFFELN Kartoffeln waschen und kochen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ein wenig abkühlen lassen, dann das Eigelb unter die Kartoffelmasse rühren. Die Speckwürfel in der Butter glasig dünsten, die Zwiebelwürfel dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Alles mit der gehackten Petersilie zu den Kartoffeln geben und rasch zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse auf einer mit Mondamin gepuderten Fläche zu Walzen mit einem Durchmesser von 4 cm formen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Etwa 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Macairekartoffeln darin von beiden Seiten goldgelb braten. Falls nötig, noch etwas Öl hinzufügen.

RINDERFILET Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne rundherum mit Öl anbraten und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 135 °C ca. 15–18 Minuten weitergaren (54 °C Kerntemperatur). Kurz vor dem Servieren die Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und aufschäumen lassen, Kräuter hinzufügen und die Rinderfilets darin wenden.

SPARGEL Die Spargelstangen vom Kopf zum Schnittende hin schälen. Das Wasser in einem Topf mit Salz, etwas Zucker, Weißbrot und Butter zum Kochen bringen, dann den Spargel hineingeben und ca. 9–13 Minuten köcheln lassen. Der Spargel sollte idealerweise einen leichten Biss haben.

SAUCE HOLLANDAISE Als Letztes wird die Sauce Hollandaise vorbereitet (Zubereitung siehe linke Spalte). Sobald die Sauce fertig ist, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Stangenspargel auf einem vorgewärmten Teller dekorativ anrichten. Das Rinderfilet und die Macairekartoffeln dazulegen, Sauce Hollandaise über den Spargel gießen.



Rinderfilet

