

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

RINDERFILET IM SCHINKENMANTEL

mit Zwiebelchutney und gratiniertem grünen Spargel
 mit Haselnussbutter

NEUE
 REZEPTE ZUM
 SAMMELN



Dirk Luther



Rinderfilet im Schinkenmantel

mit Zwiebelchutney und gratiniertem grünen Spargel mit Haselnussbutter

ZUTATEN

ZWIEBELCHUTNEY

5 Zwiebeln
1 Bio-Zitrone
1 rote Chilischote
30 g frischer Ingwer
40 ml Olivenöl
100 g Zucker
100 ml trockener Weißwein
1 EL frisch gehackter Thymian
Salz und Pfeffer aus der Mühle

RINDERFILET

4 Rinderfiletsteaks à 200 g, pariert und zimmerwarm
8 Scheiben Parmaschinken
4 EL Zwiebelchutney
Rapsöl und Butter zum Braten
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Küchengarn

SPARGEL

500 g grüner Spargel
Salz und Zucker
250 g Taleggio (Weichkäse)
1 Bio-Zitrone
125 g Butter
50 g Haselnussblättchen, geröstet
2 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELN

1 kg mehligkochende Kartoffeln
50 g geklärte Butter (Butterschmalz)
Meersalzflocken



ZWIEBELCHUTNEY Die Zitrone heiß abspülen. Die Schale mit einem Sparschäler fein abschälen und hacken. Die Zitrone dann so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt wird. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Ingwer und Chili in Olivenöl andünsten. Zucker hinzufügen und hell karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, die Zitronenschale zugeben und kurz köcheln lassen. Zwiebeln hinzufügen und alles weiter einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Zitronenwürfel zugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem gehackten Thymian verfeinern.

RINDERFILET Den Ofen auf 135 °C vorheizen. Zwei Schinkenscheiben überlappend aufeinanderlegen und mit dem Zwiebelchutney bestreichen. Die Schinkenscheiben um die Filetsteaks wickeln (siehe Rezeptabbildung) und mit Küchengarn fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten kurz anbraten. Die Steaks auf ein Gitter setzen und bei 135 °C ca. 15 bis 18 Minuten garen (54 °C Kerntemperatur). Kurz vor dem Servieren Butter in eine Pfanne geben, aufschäumen lassen, Kräuter hinzufügen und das Fleisch darin wenden, mit Salz und Pfeffer würzen.

SPARGEL Vom grünen Spargel nur das untere Drittel dünn schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker und 50 g Butter nicht zu weich kochen und in Eiswasser abschrecken. Spargel trockentupfen und in eine Auflaufform legen. Käse in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden und auf die Spargelstangen legen. Zitrone waschen, Schale dünn abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Spargel mit dem Käse unter den Grill im Backofen stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, Haselnüsse und Zitronenstreifen darin schwenken. Sobald die Butter braun zu werden beginnt, Pfanne vom Herd nehmen, Honig unterrühren, das Ganze über dem Spargel und dem Käse verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

KARTOFFELN Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln in rechteckige Scheiben von ca. 8 x 5 cm Größe schneiden. Butterschmalz sanft erhitzen und mit den Kartoffelscheiben vermischen. Backblech mit Backpapier belegen und darauf für die erste Reihe 8 bis 10 Kartoffelscheiben jeweils 2 cm überlappend auslegen. Mit den restlichen Kartoffelscheiben auf die gleiche Weise weitere Reihen legen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb und knusprig backen, danach mit den Meersalzflocken würzen.



Rinderfilet