



KOCHMOMENTE

Rezept Telegraph #29

Rinderfilet im Kräutermantel mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rotweinbutter von Johann Lafer

Zutaten für 4 Personen

4 Schalotten, 800 g Rinderfilet, Mittelstück, je 2 zweige Thymian und Rosmarin
Salz, Pfeffer, 2 EL Butterschmalz, 150 ml roter Portwein, 250 ml Rotwein
100 ml Rinderbrühe, 500 g mehlig kochende Kartoffeln, 400 g Sellerie
75 g Butter, 150 ml Milch, Salz, Muskat, 1 Bund Schnittlauch
Je 4-5 Zweige Blatt-Petersilie, Kerbel und Estragon, 1 TL Speisestärke
50 g kalte Butter

Zubereitung

Schalotten schälen und würfeln. Ofen auf 150 °C vorheizen. Rinderfilet mit Salz, Pfeffer würzen, zusammen mit Thymian und Rosmarin in heißem Butterschmalz rundum anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Schalotten in die Pfanne geben und darin anbraten. Zucker darüber streuen, Schalotten leicht karamellisieren. Mit Port- und Rotwein ablöschen, Rinderbrühe dazu gießen. Rinderfilet in die Soße geben und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen. Dabei gelegentlich wenden.

Inzwischen Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser in etwa 30 Minuten weich garen. Anschließend abschütten und durch eine Presse in einen Topf drücken. Butter unterrühren. Milch mit Salz und Muskat aufkochen und unter das Püree rühren. Püree warmhalten.

Schnittlauch fein schneiden, Kräuterblätter abzupfen und fein hacken. Fertig gegartes Filet aus dem Sud nehmen, in den gehackten Kräutern wälzen und in Folie gewickelt 5 Minuten ruhen lassen. Sud durch ein Sieb gießen und um die Hälfte einkochen. Anschließend mit angerührter Speisstärke leicht binden. Pfanne vom Herd ziehen, Butter unterrühren. Filet in dicke Stücke schneiden und mit dem Püree und der Soße servieren. Dazu passen zart gekochte Frühlingsmöhren und Zwiebellauch die in zerlassener Butter geschwenkt wurden.



KOCHMOMENTE

Rezept Telegraph #29

Nuss-Käse-Braten

Zutaten für 4 Personen:

2 EL Öl, 250 g Nüsse (z.B.: Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln), 100 g Kerne (z. B. Kürbis-, Sonnenblumen- oder Sesamkerne), 200 g Tomaten, 1 Zucchini, 200 g Zwiebeln, 20 g Dill (1 Bund), 150 g Bergkäse 3 Ei , Salz & Pfeffer

Zubereitung

Kastenform mit Öl auspinseln. Die Nüsse und Kerne fein hacken und in einer großen heißen Pfanne bei mittlerer Hitze, ohne Fett, etwa 5 Minuten anrösten. Anschließend herausnehmen.

Tomaten putzen, waschen, vierteln, Kerne entfernen und klein würfeln. Zucchini putzen, waschen und grob raspeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Dill waschen, trocken schütteln und hacken. Den Käse fein reiben.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Zucchini zugeben, 3 Minuten mitbraten und vom Herd nehmen.

Ei, Dill, Käse, Nusskern-Mischung, Tomaten und den Zucchini-Zwiebel-Mix in eine große Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise frisch abgeriebenem Muskat kräftig würzen und alles gut vermengen. In die Form füllen, glattstreichen, mit 1 EL Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) etwa 45 min. goldbraun backen.

Braten aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, aus der Form lösen und in Scheiben schneiden.