Rinderfilet mit Burgundersoße, cremige Perlgraupen, karamellisierter Wirsing und Trüffel

[caption id="attachment_11425" align="aligncenter" width="850" caption="Vielleicht eine Idee für Weihnachten?"] [/caption]

Rinderfilet und Trüffel. Das passt zusammen und ist sehr edel. Tatsächlich gibt`s auch Trüffel aus Deutschland, sogar in Baden-Württemberg. Allerdings ist der schwer zu bekommen. Um darauf nicht verzichten zu müssen, empfehle ich die köstlichen Trüffelknollen von unseren Nachbaren aus Frankreich und Italien. Die gibt`s momentan zu vernünftigen Preisen. Unser heutiges Rezept **"Rinderfilet mit Burgundersoße, cremige Perlgraupen, karamellisierter Wirsing und Trüffel"** schmeckt allerdings auch ohne Trüffel ausgezeichnet.
Vielleicht eine Idee für Weihnachten oder Silvester?
Hier die Rezeptur:

Zutaten

für 4 Personen

- 600-700 g Rinderfilet

- Salz und Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Für die Graupen:

- 400 g Perlgraupen (mittel oder klein)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- Ca. 500 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Petersilie, klein geschnitten
- 50 g Hartkäse, gerieben

Für den Wirsing:

- 600 g Wirsingblätter, gewaschen
- 2 EL Puderzucker
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Etwas Muskatnuss
- 25 g Butter

Für die Burgundersauce:

- 2 kg Kalbsknochen, im Ofen gebräunt (bei 160°C Umluft, ca. 1,5 Std.)
- ca. 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- ca. 100 g Lauch, grob gewürfelt
- ca. 100 g Sellerie, gewürfelt
- ca. 100 g Karotten, gewürfelt
- ca. 100 g Petersilienwurzel, gewürfelt
- 2 l Kalbsfond
- 0,5 l Rotwein (Spätburgunder)
- 80 g Butter, kalt
- 2 EL Tomatenmark
- 8 Pfefferkörner, angedrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Soßenbinder oder Mehlbutter zum Abbinden der Soße
- Eventuell: 4 cl Cassis oder Portwein

Extra:

- 30 g Trüffel

Zubereitung

Für die **Burgundersauce** die klein gehackten, gebräunten Kalbsknochen mit dem Gemüse in einem Topf

anrösten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls mit anrösten.
Die Gewürze zugeben und abwechselnd mit Rotwein (Burgunder) und dem Kalbsfond etwas angießen. Dann einkochen lassen, damit die Sauce einen Glanz bekommt. Diesen

Vorgang einige Male wiederholen. Mit der restlichen Brühe und Rotwein auffüllen und mindestens 3 Stunden köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und wieder zum Kochen bringen.
Die Sauce mit Soßenbinder zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen. Mit der Butter und einem Schuss Cassis verfeinern. Mit der Pfeffermühle nachwürzen.
Das **Rinderfilet** salzen und pfeffern. In einer vorgeheizten Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Dann im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 80-90 Minuten garen lassen (Kerntemperatur im Fleisch zwischen 56 und 60°C). Anschließend im Ofen bei geöffneter Ofentür ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben aufschneiden und schnell servieren.

Für die **Perlgraupen** in einem Topf erst die Schalotten- und Knoblauchwürfel in Öl anbraten, dann die Perlgraupen dazugeben und ca. 2 Minuten rühren. Nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen, einkochen und dann schöpflöffelweise mit heißem Gemüsefond auffüllen und rühren, bis die Graupen leicht bissfest ist (dauert ca. 20-25 Minuten). Falls die Gemüsebrühe nicht ausreicht, etwas Wasser dazugeben!

Vor dem Anrichten den Hartkäse reiben und zu den Graupen geben. Die Butter und Petersilie einrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Von den **Wirsingblätter** die dicke Blattader in der Mitte herausschneiden (diese können klein geschnitten in Salaten verwendet werden).Die Blätter in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser 4-5 Minuten kochen. Dann kalt abschrecken und abtropfen lassen.

In einer Pfanne den Puderzucker bei mittlerer Hitze erhitzen, bis dieser karamellisiert. Die grobe geschnittenen Wirsingblätter zugeben und rühren. Mit Brühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren die Graupen und die Wirsingblätter auf große Teller verteilen. Etwas Soße angießen und die Rinderfiletscheiben darauf platzieren. Wenn gewünscht etwas Trüffel darüber hobeln.