

Rinderfilet mit Burgundersoße, cremige Perlgraupen, karamellisierter Wirsing und Trüffel



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 Perlgrauen in einem Topf erst die Schalotten- und Knoblauchwürfel in Öl anbraten, dann die Perlgrauen dazugeben und ca. 2 Minuten rühren. Nun mit einem Schuss Weißwein ablöschen, einkochen und dann schöpflöffelweise mit heißem Gemüsefond auffüllen und rühren, bis die Grauen 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 Grauen geben. Die Butter und Petersilie einrühren und mit

Salz, Pfeffer abschmecken.

Von den Wirsingblättern 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 grob 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.