Filetsteak mit fünferlei Pfeffer

Rotwein-Schalotten-Butter à la Lafer,
Tomaten in Balsamico-Karamell,
Grüner Spargel,
Kartoffelpüree mit Trüffelcarpaccio

Für festliche Anlässe ein Traum-Essen: Jede Beilage bereitet zum rosig-zarten, saftigen Steak ein besonderes Geschmackserlebnis.

ZUTATEN:

STEAKS:

2	Filetsteaks (Färsenfilets nach dem Kopf geschnitten 5 cm dick; ca. 270 g)
	Fünferlei Pfeffer *(siehe Zubereitung – Step 1)*
	Fleur de sel
1 EL	Butterschmalz
3 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1	Knoblauchzehe

ROTWEIN-SCHALOTTEN:

200 g	Schalotten
1½ TL	Vanillezucker
100 ml	trockener Rotwein
50 ml	roter Portwein
1 cm	Zimtstange
2 Zweige	Thymian
3	Gewürznelken

2	rote Zwiebeln
125 ml	trockener Rotwein
125 ml	roter Portwein
100 ml	kräftiger Rinderjus
1½ EL	Marsala
1 Zweig	Thymian
30 g	eiskalte Butterwürfel

TOMATEN:

10	Mini-Pflaumentomaten
1 EL	Zucker
2 EL	Balsamico di Modena
1 Prise	Meersalz

2 Personen

1 PFEFFERMISCHUNG: 2 TL Kampot-Rouge-Pfeffer, ½ TL Cubebenpfeffer, 3 Stück langer Pfeffer ½ TL grüner Pfeffer sowie ½ TL Szechuanpfeffer in einer beschichteen Pfanne erhitzen, bis der Pfeffer zu duften beginnt. Dann sofort in einen Mörser geben und grob zerstoßen.

2 STEAKS VORBEREITEN: Die Filetsteaks 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, trocken tupfen und rundum in der Pfeffermischung wälzen und andrücken. In Haushaltfolie schlagen und in 2 Stunden Zimmertemperatur annehmen lassen

3 ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER: Die Schalotten schälen. – Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimt, Thymian und Gewürznelken zugeben. Die Schalotten untermischen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Die Rotweinschalotten beiseite stellen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Zwiebelstreifen dazugeben und kurz anbraten. Mit Rotwein, Rinderjus und Portwein ablöschen. Marsala und Thymian zugeben und die Sauce offen auf ca. 50 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, die Rotweinschalotten hineingeben und die Butterwürfel zum Binden unterrühren. – TIPP: Schalotten und sauce schon am Vortag zubereiten und kurz vor dem Servieren Schalotten mit Sauce erwärmen und dann die Butterwürfel einschwenken.

4 TOMATEN: Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und golden karamellisieren. Tomaten im Karamell schwenken und dann mit Aceto Balsamico di Modena ablöschen. Behutsam salzen.

5 STEAKS BRATEN: (Filetstärke 5 cm) Backofen auf 100° C vorheizen. – Über einen größeren Teller ein Gitter legen. – In einer Eisenpfanne das Butterschmalz stark erhitzen und die vorbereiteten Filetsteaks erst auf der einen Seite, dann auf der Anderen je 1 Minute scharf anbraten. Dann an den Seiten etwas Farbe nehmen lassen. Auf beiden Seiten mit Fleur de sel bestreuen und festdrücken.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Grünspargel:

8 – 10	Stangen grüner Spargel
	Meersalz
1 Prise	Zucker
1 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1 EL	Butter
2 –3 EL	Spargelsud

Kartoffelpüree:

250 g	Kartoffeln (in Würfel)
50 ml	Milch
3 EL	Sahne
25 g	Butter
1 TL	Trüffelöl
1 TL	Trüffelcarpaccio
	Meersalz

Die nun gut angebratenen Filetsteaks auf das Gitter legen und den Teller samt den Steaks auf die mittlere Schiene auf das Bratrost stellen. Exakt 35 Minuten bei 100° garen. Die Steaks sind dann »Medium rare«.

Kurz vor Ende der Garzeit aus der Eisenpfanne das Butterschmalz abgießen und die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen. Reichlich Butterbei milder Hitze auslassen, Rosmarin, Thymian und halbierten Knoblauch einlegen. Die Filetsteaks aus dem Ofen nehmen und in der schäumenden Butter noch 3 Minuten aromatisieren. Dabei einmal wenden und immer wieder mit der Bratbutter beschöpfen. Vom Herd ziehen und noch 2 Minuten in der Pfanne ruhen lassen. – Die Filetsteaks sind perfekt »Medium« gegart, wunderbar zart und saftig. – Nach Gusto evtl. noch etwa Fleur de sel darüber streuen oder dies beim Servieren dazu reichen.

6 GRÜNSPARGEL: Wärend der Garzeit der Steaks Spargel und Püree zubereiten. Vom Spargel das untere Drittelschälen. Dann dieses abschneiden. In genügend Wasser mit Salz, einer deftigen Prise Salz, dieses aufkochen lassen und alle Spargel 8 Minuten garen. Danach herausheben und kalt abschrecken. Etwas 3 EL Spargel-Kochwasser zurück halten. *(Die unteren Enden der Stangen nicht wegwerfen, sondern z.B. kleingeschnitten als Einlage für ein Spargelsüppchen verwenden)*.

Im gleichen Topf die Butter erhitzen und golden bräunen. Eine Prise salz zugeben. Dann mit 2 – 3 EL Spargelsud ablöschen und kurz vor dem Servieren die längeren Spargelspitzen darin erwärmen.

7 KATROFFELPÜREE: Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und als Salzkartoffeln garen. Anschließend abgießen und abdampfen lassen. Milch, Sahne und Trüffelöl in einem Topf aufkochen. Die Kartoffeln durch mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Die Milschmischung in das Püree rühren und kräftig mit dem Löffel unterrühren. (Keinsefalls Handrührgerät benutzen!) Das Püree gegebenenfalls mit etwas Salz abschmecken und zugedeckt warm halten. – Beim Anrichten über das Püree auf den Tellern noch das Rrüffelcarpaccio geben.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.