

Gerhardts Rezept des Monats

Pochiertes Rinderfilet mit Selleriepüree und Rotweinschalotten

Zubereitung

1. **Rotweinschalotten** können gerne 1 - 2 Tage in ihrem Sud marinieren.
2. Hierfür Schalotten schälen und einmal längs halbieren.
3. Zucker in einen flachen Topf geben und langsam goldbraun schmelzen, Butter hinzufügen und einmal kurz durchrühren.
4. Rotwein und Portwein dazugießen und den Zucker vollständig verkochen, bis keine Zuckerklümpchen mehr zu sehen sind.
5. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Nelken in ein Tuch wickeln und mit dem Fleischklopfen kurz darauf schlagen (ermöglicht ein besseres Auslaugen der Gewürze).
6. Gewürzsäckchen in den Topf geben und alles 10 Min. köcheln lassen. Nun Schalotten hinzufügen und langsam weich dünsten.
7. Zum Schluss mit Honig, Cassis und Balsamico abrunden und nochmals kurz aufkochen lassen. Danach kühl stellen.
8. **Selleriepüree:** Sellerieknolle und Schalotten schälen, in 2 cm große Würfel schneiden. Im Topf Butter schmelzen und farblos anschwitzen – mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Flüssigkeit sachte einkochen, zum Schluss Sahne begeben. Mit der Küchenmaschine/Zauberstab pürieren, abschmecken und mit Crème fraîche verfeinern.
9. **Pochierfond:** Rotwein und Hühnerbrühe in den Topf geben, alle Kräuter und Knoblauch hinzufügen und einmal kräftig aufkochen.
10. Rinderfilet in 4 gleichgroße Stücke schneiden, etwas plattieren (es sollte an allen Stellen ca. 2,5 cm hoch sein).
11. Anschließend mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in den heißen Fond einlegen (Fond darf niemals kochen, immer nur ganz leicht vor sich hinziehen).
12. Nach 8 Min. ein Filet herausnehmen, mittig anschneiden. Es sollte jetzt medium (roséfarben) sein. Nach Belieben Fleisch noch 1 - 2 Min. länger ziehen lassen. Danach warm stellen.
13. Rotweinschalotten erwärmen.
14. Alle 4 Filets quermittig aufschneiden und auf den Schnittstellen mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Selleriepüree im großen, tiefen Teller anrichten und mit den Rotweinschalotten garnieren.

Zutaten für 4 Personen

Für das Rinderfilet:

900 g Rinderfilet (am Stück)
¾ l Wein (Dornfelder)
½ l Hühnerbrühe
1 Knolle Knoblauch (quer halbiert)
2 EL Basilikum-Pesto
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
Salz, Pfeffer (schwarz)

Für das Selleriepüree:

1 mittelgroßer Knollensellerie
300 ml Hühnerbrühe
300 ml Weißwein
3 Schalotten
80 g Butter
300 g Sahne
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Für die Rotweinschalotten:

400 g Schalotten
100 g Zucker
50 g Butter
300 ml Wein (Dornfelder)
300 ml Portwein
100 ml Cassis
2 EL Honig
4 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
4 Nelken
2 EL Balsamico-Essig (mild)

Gerhardts Weinempfehlung

Eigentlich ist pochiertes Rindfleisch von neutralem Geschmack. Doch unser Fond mit Kräutern und Rotwein bringt kräftige Aromen. Lautstarke, aber auch honigsüße Unterstützung kommt von den in luxuriösen „Badezusätzen“ marinierten Schalotten. Gemeinsam rufen sie nach ausdrucksstarkem Rotwein. Sie fordern extraktreiche, kraftvolle und trockene Dornfelder-Weine.

