



Rezepte

Gastgeberduell Schlüssel Beckenried,
25. April 2019

Rinderfilet an Rotweinjus mit Frühlingsgemüse und Thymian-Pommes Duchesse

Rinderfilet

680g Rinderfilet
Bratbutter zum anbraten
Salz und
Pfeffer aus der Mühle

Rotweinsauce

1 Schalotte gehackt
einige Pfefferkörner
wenig Bratbutter
3dl kräftiger Rotwein
4dl Rindsfond
70g Butter kalt in Stücken
Salz und Pfeffer nach
Bedarf
Einige Tropfen Balsamico

Mit Haushaltspapier trockentupfen.

In einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter kräftig anbraten.

3,5 Stunden Zartgaren. (Kerntemperatur 58°)

Schalotten und Pfeffer in derselben Pfanne in der warmen Bratbutter andämpfen. Mit dem Wein ablöschen, auf ca. 3 Esslöffel einkochen. Fond dazugiessen und zur Hälfte einkochen. Durch ein Sieb in einen Messbecher giessen, in die Pfanne zurückgeben, aufkochen. Hitze reduzieren. Die Butter portionenweise mit dem Schwingbesen darunter-rühren. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce zu erwärmen, sie darf jedoch nicht mehr kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen.



Rezepte

Gastgeberduell Schlüssel Beckenried,
25. April 2019

Rinderfilet an Rotweinjus mit Frühlingsgemüse und Thymian-Pommes Duchesse

<p>Frühlingsgemüse</p> <p>300g Frühlingsrüebli schräg halbiert</p> <p>300g Stangensellerie ca. 4cm lange Stücke schneiden</p> <p>200g grüner Spargel geschält, ca. 4cm lange Stücke schneiden</p> <p>1 EL Butter</p> <p>3 Bundzwiebeln Das Grün der Bund- zwiebeln in Röllchen schneiden. Den Rest längs halbiert in ca. 4cm lange Stücke schneiden. Salz und Pfeffer</p>	<p><i>Gemüse sortenweise im Steamer knackig (aber nicht zu weich) dämpfen.</i></p> <p>Butter warm werden lassen. Bundzwiebeln mit dem geschnittenen Grün andämpfen. Restliches Gemüse dazugeben. <i>Gemüse würzen.</i></p>
--	--



Rezepte

Gastgeberduell Schlüssel Beckenried,
25. April 2019

Rinderfilet an Rotweinjus mit Frühlingsgemüse und Thymian-Pommes Duchesse

Thymian-Pommes Duchesse

500g mehlig Kartoffeln
50g Butter
1 Ei
2 Eigelb
Muskatnuss
3 EL Thymianblättchen
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und kochen, durch die Kartoffelpresse drücken und in einem flachen Topf ausdampfen und etwas abkühlen lassen.
Die Butter in die noch warme Kartoffelmasse rühren.
Das Ei und die zwei Eigelb dazugeben und gut mischen.
Die Thymianblättchen dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit einer Spritztüle den Teig in kleinen Häufchen aufspritzen. Sollte der Teig zu fest sein, kann man ihn mit etwas Milch noch regulieren.

Die Pommes Duchesse bei 180° C Ober-/Unterhitze im Rohr für etwa 15 Minuten backen, bis sie goldbraune Farbe annehmen.