

## Rinderfilet im Blätterteig !

### Zutaten:

800 g Rinderfilet (Mittelstück)  
1 Rolle Blätterteig  
3-4 EL Butterschmalz  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
3 Stiele Thymian  
1 Bund Kerbel  
3 Scheiben Toastbrot  
1 Ei  
1-1 ½ EL Dijon-Senf

### Zusätzlich:

1 Ei  
1-2 EL Schlagsahne  
Mehl  
Backpapier

### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
Blätterteig aus der Packung nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausrollen.

Fleisch parieren, waschen und trocken tupfen und rundum dezent salzen.  
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum in ca. 6-8 Minuten kräftig anbraten, sodass es Farbe nimmt.  
Fleisch aus der Pfanne nehmen rundum mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Für die Kräuter-Duxelles Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Kerbel waschen, abtropfen lassen und sehr fein hacken.  
Brot fein zerbröseln.  
Die Kräuter, 1 Ei, Brot und Senf miteinander gut verrühren und nach Geschmack leicht salzen und pfeffern.

Die Mitte des Blätterteiges mit etwas von Kräuter-Duxelles bestreichen.  
Fleisch darauflegen und die restliche Duxelles auf dem Fleisch verstreichen.  
Das Fleisch so im Blätterteig einwickeln.  
Das zweite Ei trennen.  
Die Teigränder mit dem Eiweiß bestreichen, gut andrücken, überschüssigen Teig abschneiden.  
Die „Blätterteig-Rolle“ mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
An einigen Stellen kleine Löcher in den Teig stechen.

Den restlichen Blätterteig nur etwas ausrollen und Blüten, Blätter oder Streifen für die Dekoration ausstechen bzw. schneiden.  
Die Dekoration mit dem Eiweiß bestreichen und die Blätterteigrolle damit beliebig verzieren.

Die Sahne mit dem übrigen Eigelb verquirlen und die Rolle rundherum damit bestreichen.

Die Rinderfilet-Teigrolle im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen. Während der letzten 10 Minuten muss die Teigrolle evtl. mit Pergamentpapier abdecken werden, damit die Verzierungen nicht zu dunkel wird.

Die Filetrolle vor dem anschneiden, an einem warmen Ort, ca. 5 Minuten ruhen lassen und am Besten mit dem elektrischem Messer aufschneiden .

## **Rotwein-Jus !**

Zutaten:

1 Karotte  
1 Stk. ca. 100 g Knollensellerie  
3-4 braune Champignons  
¼ Lauchstange  
1 große Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehe  
2 Stängel Petersilie  
2 Zweige Thymian  
1 Lorbeerblatt  
1 Streifen, ca. 1 cm breit, Orangenschale

1 Beinscheibe vom Rind  
50 g milder, geräucherter magerer Schinkenspeck  
2 EL neutrales Öl  
2-3 EL Tomatenmark

250 ml kräftiger Rotwein  
700 ml Rinder- oder Kalbsfond

30 g kalte Butter

Zubereitung:

Alle Gemüse waschen putzen und grob zerkleinern.

Die Beinscheibe grob zerteilen.

Speck in grobe Würfel schneiden.

Neutrales Öl in einem ausreichend hohen Topf erhitzen und die Beinscheibe mit dem Knochen und den Speckwürfel kräftig anrösten.

Das vorbereitete Gemüse zufügen und mit anrösten, bis alles Farbe genommen hat.

Nun das Tomatenmark zufügen und weiter rösten bis auch das Tomatenmark Farbe bekommt.

Mit einem Teil des Weins ablöschen und diesen fast vollständig reduzieren lassen.

Diesen Vorgang mindestens 3-4 mal wiederholen, dabei den Wein jedes mal fast vollständig einreduzieren lassen.

Nun den gesamten Fond angießen. Die Hitze etwas verringern und alles mindestens ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. (Besser noch länger)

Alles durch ein Sieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz weiter reduzieren.

Die so erhaltene Sauce beliebig würzen, abschmecken und die Butter einmontieren.

## Gemüsetürmchen !

Zutaten:

250 g Champignons  
1 kleine Schalotte  
20 g feine Speckwürfel  
½ EL Butterschmalz  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

½ kleine Lauchstange  
½ EL braune Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss

¼ Blumenkohl  
½ EL braune Butter  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss

Für die Füllung Velotè:

1 Schalotten  
10 g Butter  
1 EL Mehl  
50 ml Weißwein, trocken oder Wermut  
150 ml Gemüsefond  
100 ml Sahne  
¼ TL Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
Salz, nach Bedarf feiner weißer Pfeffer  
1 Prise Zucker  
nach Belieben Muskat

Zubereitung Velotè:

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen und die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen.

Das Mehl über die Schalotten-Butter streuen und Rühren bis das Mehl sich mit der Butter verbunden hat.

Den Wein bzw. Wermut angießen, alles unter Rühren aufkochen lassen. Den Fond mit der Sahne ebenfalls unter Rühren zugießen. Lorbeerblatt und Pfefferkörner zufügen.

Alles leicht köcheln lassen bis die Veloutè die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Sauce durch ein Sieb passieren und nach Belieben mit Gewürzen abschmecken.

Zubereitung Pilze:

Pilze waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Schalotte schälen und fein würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Champignons mit den Schalotten- und Speckwürfeln heiß und kräftig anbraten. Die Pilze dürfen keine Flüssigkeit mehr abgeben.

Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und bis zum anrichten warm stellen.

#### Zubereitung Lauch:

Lauch längs halbieren, waschen und in ca. 1 cm breite halbe Ringe schneiden.

Braune Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch kurz und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskatnuss abschmecken und bis zum anrichten warm stellen.

#### Zubereitung Blumenkohl:

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Blumenkohl in sehr kleine, ca. 1 cm große Röschen zerteilen und im nur noch siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Der Kohl soll noch biss behalten.

Blumenkohl abgießen und in einer Pfanne mit der braunen Butter schwenken. Mit Salz, etwas Pfeffer und einer kleinen Prise Muskat abschmecken und bis zum anrichten warm stellen.

Zum anrichten auf einem Teller einen Anrichtering platzieren.

Zunächst ca. 2 Esslöffel Pilzgemüse in den Ring geben und leicht andrücken.

Darauf nun ca. 2 Esslöffel vom Lauchgemüse platzieren und ebenfalls leicht andrücken.

Obenauf das Blumenkohlgemüse platzieren und wie gehabt, leicht andrücken.

Den Anrichtering vorsichtig abheben und über das Gemüsetürmchen einen Esslöffel von der Velotè gießen.