RINDERFILET MIT PALMKOHL, STECKRÜBE, BLAUER ANNELIESE & ROTEM KAMBOT-PFEFFER

Schwierigkeit: gehoben / ca. 90 Min. Arbeitszeit

Die Hauptspeise mit Fleisch unseres Weihnachtsmenüs kommt vom Biorestaurant Zur Erholung in Uetersen (Schleswig-Holstein). Handwerkliche Tradition, hochwertige Bio-Produkte und eine schonende Verarbeitung stehen im Mittelpunkt. Die Küchencrew verarbeitet ausschließlich ganze Tiere - von der Snute bis zum Steert. Und natürlich sind Regionalität und Saisonalität Trumpf. Auf unserem Weihnachtsteller deshalb typische Wintergemüse wie Palmkohl und Steckrübe. Und zur Feier des Tages ein feines Rinderfilet. So lecker schmeckt der Winter.

ZUTATEN



ca. Für 4 Personen

1 TL	Roter Kambot-Pfeffer
100 ml	Rinderjus (in Bioqualität aus dem Glas)
4	Medallions (à 150 g) Rinderfilet
500 gr	Palmkohl
100 gr	feine Zwiebelwürfel
1 EL	Senf
50 gr	Paniermehl
1	Eigelb
800 gr	Blaue Anneliese (das Rezept funktioniert auch mit jeder anderen festkochenden Kartoffel)
500 gr	gewürfelte Steckrübe
300 gr	Butter
100 ml	Rapsöl
	Salz, Schwarzer Pfeffer, Muskatnuss aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Palmkohl gründlich waschen und die Stiele vom Blatt trennen. Die größten Blätter blanchieren und in Eiswasser abkühlen, währenddessen die Stiele und kleineren Blätter in feine Streifen schneiden.
2. Die Zwiebelwürfel glasig schwitzen und dann den Palmkohl für etwa 10 Minuten mitschwitzen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in einem Mixer fein mixen. Jetzt das Paniermehl, den Senf und das Eigelb dazugeben und 1 Minute weiter mixen.
3. Wenn die Masse abgekühlt ist, werden die blanchierten Blätter auf Frischhaltefolie platziert und die Masse hineingespritzt und man rollt eine Roulade. Diese wir in der Folie fixiert und sollte darin idealerweise über Nacht durchziehen!

4. Steckrübenwürfel und Butter bei mittlerer Hitze ca 20 min im Topf weich schwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in einem Mixer glatt mixen, durch ein Sieb streichen und warm stellen.
5. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Die gründlich gewaschenen Kartoffeln mit Schale in lange Scheiben schneiden, etwa 5 mm stark und auf einem Backblech mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Rapsöl vermengen und 15 min bei 180 Grad backen. Das angebratene Rinderfilet auf einem zweiten Blech mit den Kartoffeln in den Ofen schieben.
6. Währendessen die Rinderjus aufkochen und nach Belieben mit Rotem Kambot-Pfeffer würzen. Die Palmkohl-Roulade auspacken und in vier Stücke portionieren. Mit Butter einstreichen und für 5 min mit in den Ofen geben.
7. Anrichten und genießen!

Der passende Wein: Donar Rotwein-Cuvée 2019, Beeriger und samtig weicher Rotwein mit Pfeffernoten aus Heroldrebe, Cabernet Mitos und Cabernet Dorsa, außerdem die Rebe Carbertin, eine Zukunftssorte, die pilzwiderständig ist und dso dem Klimawandel trotzt.