

Rezept

Ochsenfilet mit Püree und Rotweinschalotten

Ein Rezept von Ochsenfilet mit Püree und Rotweinschalotten, am 05.08.2024

Zutaten

600 g Ochsenfilet (oder Rinderfilet)	Salz
Pfeffer	8 Schalotten
1 EL schwarze Pfefferkörner	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	30 g Butterschmalz
2 EL Zucker	100 ml roter Portwein
300 ml Rotwein (z. B. Barolo)	50 ml Madeira (oder 1-2 EL Sojasauce)
2 Lorbeerblätter	2-3 Gewürznelken
1 TL Speisestärke	80 g kalte Butter
Salz	Pfeffer
2 Bund Petersilie	400 g Petersilienwurzeln
80 g weiche Butter	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Rotweinschalotten die Schalotten schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.
2. 10 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin 3-4 Min. anbraten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Rotwein, Madeira, Pfeffer, Rosmarin- und Thymianzweige, Lorbeerblätter und Nelken dazugeben und alles aufkochen. Die Schalotten bei kleiner Hitze in ca. 25 Min. weich garen.
3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Ochsenfilet darin rundum ca. 3-4 Min. anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 130°) in ca. 30 Min. rosa garen. Das Fleisch gelegentlich wenden.
4. Gleichzeitig für das Püree die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Petersilienwurzeln schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser in ca. 20 Min. weich garen. Dann abgießen, mit den Petersilienblättern und der weichen Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warm halten.
5. Die Schalotten mit einer Schaumkelle aus dem Rotweinsud heben. Den Sud durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und offen bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. auf 150 ml einkochen lassen.

6. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und unter den Sud rühren, dann kurz aufkochen. Die kalte Butter nach und nach unterrühren. Die Schalotten untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
7. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 2-3 Min. ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit den Rotweinschalotten und dem Petersilienwurzelpüree servieren.