



Nils Henkel

Küchenchef
Restaurant „Dieter Müller“
Schlosshotel Lerbach
Lerbacher Weg
51465 Bergisch Gladbach



Rinderfiletscheiben mit Gemüse-Chartreuse andalusischer Tomate und Thunfischsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200g Rinderfilet, vom Mittelstück, pariert
25g Gartenkräuter, feingehackt:
Petersilie, Kerbel, Basilikum, Estragon
und Thymian
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl, kaltgepresst und fruchtig
aus Spanien
100g Rinderhackfleisch mit Olivenöl
Salz, Pfeffer und Limette mariniert



Gemüse-Chartreuse:

1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
1 Artischocke
1 Aubergine, klein
1 Zucchini, klein
10 cl Klarer Fond von MágiQo-
Tomaten
2 Andalusische MágiQo-Tomaten
Salatspitzen, Kräuter
Blüten, Artischocken-Chips

Thunfischsauce:

1 Eigelb
1 Limone
1/2 TL Dijonsenf
2 TL Sardellenpaste
200g Thunfischstücke in Olivenöl
8 Basilikumblätter
15 cl Olivenöl, kaltgepresst und
gekühlt
Salz und einen Spritzer Tabasco

Zubereitung:

Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl rundum einreiben. Nun das Filet durch die Kräuter rollen, dadurch bleiben sie haften. Jetzt auf ausgebreitete Klarsichtfolie legen und straff einrollen. Anschließend noch mal fest in Alufolie wickeln, diese an den Enden zudrehen und nun im Tiefkühlfach fest frieren lassen. Das Rinderfilet bereits am Vortag zubereiten.

Gemüse-Chartreuse:

Die beiden Paprika halbieren entkernen und mit etwas Olivenöl im Ofen schmoren, dass sich die Haut abziehen lässt. Von der Artischocke den Stiel abbrechen, Blätter rundum abschneiden und das Bodeninnere ausschaben und gut mit Zitrone abreiben. Die Böden in vier dünne Scheiben aufschneiden. Die Aubergine und die Zucchini in Scheiben schneiden und in Olivenöl mit Thymian und Rosmarinzwig hell braun braten, ebenso die Artischockenscheiben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und für Ringe von 7cm Ø passend schneiden. Den klaren Tomatenfond mit Salz und Pfeffer abschmecken und darin zwei Blatt Gelatine auflösen. Die Gemüsescheiben farblich sortiert in die Ringe setzen. Das halbflüssige Tomatengelee dazwischen gießen und kalt stellen.

Thunfisch-Limonencreme:

Eigelb, Abrieb und Saft der Limone, Sardellenpaste, Thunfischstücke und Basilikumblätter im Mixer fein pürieren. In die rotierende Masse langsam das Olivenöl laufen lassen. Die dickflüssige Sauce passieren, mit Salz und Tabasco sehr würzig abschmecken.

Anrichten:

Das Filet etwa 10 Minuten vorher aus dem Kühlfach nehmen. Dann auspacken, auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und sofort auf kalte, rechteckige Teller auslegen. Die Filetscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bepinseln.

Die Gemüse-Chartreuse

mit einer dünnen Schicht Rinder-Rohfleisch belegen und in der Mitte anrichten. Die MágiQo-Tomaten in feine Segmente schneiden, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und vor die Rinderfiletscheiben anrichten. Die Thunfischsauce auftragen, mit Salatspitzen, Kräutern, Blüten und Artischocken-Chips nach Geschmack dekorieren.