

SEPTEMBER 2015: FRITZ ZEHNER

RINDERFILET

MIT SALAT VON KELTENHOF, INDISCHEM PYRAMIDENSALZ UND KUBENPFEFFER VON UBENA

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

Zehners Salatsauce

2 EL weißer Balsamico

1 EL Geflügelbrühe

1 TL Haselnussöl

1 TL Sonnenblumenöl

1 TL Himbeeressig

Salz, Pfeffer, Zucker

Balsamico, Geflügelbrühe, Öle und den Himbeeressig ordentlich miteinander verrühren. Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen und die Sauce mit einer Prise Zucker abschmecken.

Sauce

250 ml Spätburgunder

4 Schalotten

125 ml Portwein

250 ml Zehners Kalbsjus

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Spätburgunder, Schalottenwürfel, Portwein und Kalbsjus in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf etwa 1/8 einkochen lassen.

Rinderfilets

4 Rinderfilets à 180 g von Delta Fleisch

2 EL Olivenöl

1 EL Butter zum Nachbraten

Indisches Pyramidensalz und Kubebenpfeffer von Ubena

Salat vom Keltenhof zum Garnieren

In der Zwischenzeit die Rinderfilets mit indischem Pyramidensalz und Kubebenpfeffer würzen. Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Filets auf einem separaten Teller zugedeckt 10 Minuten ausruhen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals für 2 Minuten in den heißen Ofen schieben, aufschneiden und auf den zuvor garnierten Teller anrichten. Mit der eingekochten Sauce beträufeln und genießen.