

Rinderfilet rückwärts auf geschmolzenen Tomaten

Die Zutaten (für 4 Pers.)

4 St. Rinderfiletsteaks a ca. 200 g
100 g Butter
2 St. Knoblauchzehe
1-2 St. Peperoni
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Blattpetersilie
20 St. Kirschtomaten
1 St. Bio- Orange
schwarzer Pfeffer, fleur de sel, Olivenöl,

Die Zubereitung

1.

Als erstes die Peperoni halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden, Knoblauch schälen und auch klein würfeln. Die Kirschtomaten halbieren, mit Orangenabrieb/ Salz/ Honig/ Knoblauch/ Peperoni würzen, auf einem Backblech verteilen und im Backofen (untere Schiene) bei 120° C (Ober.-Unterhitze) schieben. Die Steaks mit Olivenöl einstreichen, auf ein Ofengitter legen und über den Tomaten in den Backofen schieben. Die Temperatur auf 65°C (Ober.-Unterhitze) reduzieren und ca. 80 min. garen.

2.

Die Steaks nun kräftig würzen, in einer Pfanne scharf anbraten, warm stellen, die Butter und Kräuter(Rosmarin, Thymian, Blattpetersilie, Knoblauchzehe) in die Pfanne, die Tomaten ebenfalls, mit Orangensaft ablöschen und abschmecken.

Die Steaks auf warme Teller verteilen, die geschmolzenen Tomaten drüber und schnell servieren. Viel Spaß

Steinpilz „Trifolati“ mit Kartoffelgnocchi

Die Zutaten (für 4 Pers. als Hauptgang)

1,2 kg Kartoffel, mehlig kochend
2 St. Eier
ca.150 g Mehl
ca.150 g Kartoffelstärke
30 g Butter
60 g Parmesan, gerieben
Meersalz, Muskat

600 g Steinpilze
2 St. Schalotten
1 St. Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian
0,2 ltr. Riesling, trocken
0,1 ltr. Gemüsebrühe
12 St. Kirschtomaten
1 El. gehackte Blattpetersilie
2 El. Butter
1 El. Olivenöl, hochwertig
2 El. Frisch geriebener Parmesan
Schwarzer Pfeffer, Prise Zucker, Olivenöl zum Braten

Die Zubereitung

1.

Als erstes die Kartoffeln in stark gesalzenen Wasser weich kochen. Inzwischen die Steinpilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und die Abschnitte mit dem Gemüsefond (bei mittlerer Hitze) ziehen lassen. Die Schalotten/ Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Wenn die Kartoffel fertig sind abschütten und im Backofen bei 160°C Umluft noch min. 10 min. ausdämpfen. Wenn man sie anfassen kann, die Kartoffel schälen, durch eine Kartoffelpresse pressen und auskühlen lassen. Butter auf den Herd stellen und zur Nussbutter bräunen . Jetzt alle Zutaten, mit einer Prise Muskat, in einer Schüssel vermengen (vom Mehl +Stärke nur 2/3 am Anfang). Falls der Teig noch zu weich ist, etwas Stärke/ Mehl zugeben, er ist fertig, wenn der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

2.

Salzwasser aufstellen, den Gnocchiteig auf einer mehlierten Arbeitsfläche, zu 2 cm dicken Rollen formen , in nussgroße Stücke teilen, im Salzwasser 4-6 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Wenn man die Gnocchi erst später essen möchte, ist es sinnvoll sie nach dem Garen in kaltem Wasser abzuschrecken. Für die Trifolati die Kirschtomaten halbieren und mit Salz/ Pfeffer/ Zucker marinieren. Die Steinpilze scharf anbraten, Schalotten/ Thymian zugeben, würzen, Knoblauch/ Kirschtomaten zugeben und mit Riesling ablöschen. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, die Hitze reduzieren und mit Gemüsefond auffüllen. Die leicht kochende Flüssigkeit mit Butter/ Olivenöl binden, die frischen Gnocchi/ Petersilie zugeben, nochmals würzen und schnell mit dem Parmesan servieren.