

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung # 38

Mit Steffen Michler, Haus der guten Weine, Bad Dürkheim

Rucolasalat mit Birnenbalsamessig, Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobel

250 g Rucola Salat
1 Zweig Cocktailtomaten
1 Pack Pinienkerne
100 g Parmesan
Olivenöl
Birnenbalsamessig



Die groben Stängel abschneiden, den Salat waschen und trockenschleudern. Die Tomaten halbieren. Den Rucola Salat etwas zerrupfen, auf einer Platte anrichten und mit den Tomatenhälften garnieren. Mit Olivenöl und Birnenbalsamessig großzügig beträufeln. Parmesanhobel auf dem Rucola verteilen.



Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne mittelbraun anrösten und ebenfalls auf dem Salat verteilen.

Rinderfilet mit Kartoffel-Sellerie Schaum auf Rosmarin-Chili-Schokoladensauce

Rinderfilets (á 200 g)
Kartoffeln ca. 150 g/Person
1 große Sellerieknolle
Butter
150 g 60-70%ige Schokolade
Rinderfond
Suppengemüse
2 große Zwiebeln
Frische Rosmarinzwige
Chili
Glasnudeln für die Deko



Das Suppengemüse, die Zwiebel scharf anbraten. Das Ganze mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und für ca. 30 Minuten bei zugedeckter Pfanne mit einem Zweig Rosmarin und einer kleinen, scharfen Chilischote kochen lassen. Bei Bedarf Flüssigkeit (Wasser) nachgießen.

Die Soße in einem Sieb abseihen und mit der Schokolade kurz aufkochen. Dann nur noch heißhalten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Bei Bedarf andicken.

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und in Wasser weich kochen. Überschüssiges Wasser abgießen und beides durch eine Spätzlepresse drücken. Mit dem Schneebesen oder einem Rührgerät mit etwas Butter und ggf. Sahne aufschlagen.

Das Filet 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und trocknen. Dann in heißem Fett scharf anbraten und von beiden Seiten bis zum gewünschten Zustand bei etwas reduzierter Hitze weiterbraten.

Auf einem Teller den Gemüseschaum mittig platzieren und das Filet drauflegen. Die Soße als Spiegel außen rum gießen und das Filet in die Mitte auf den Schaum platzieren. Die Glasnudeln im Topf frittieren und auf das Filet legen, mit Chili und Rosmarin garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Steffen Michler