



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

RINDSFILET MIT ZWIEBEL-SENFKRUSTE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Zwiebel-Senfkruste:

Alle Kräuter zupfen und fein hacken. Weiche Butter in einer Rührmaschine schaumig schlagen. Währenddessen die Zwiebel schälen und sehr fein hacken.

Eigelb, Senf, gehackte Zwiebel, Röstzwiebeln, Kräuter, Gewürze und Paniermehl begeben, gut umrühren und gut abschmecken.

Fertige Masse in Klarsichtfolie aufrollen und durchkühlen lassen, bis sie hart ist. Folie entfernen und 1 cm dicke Stücke runterschneiden und auf das gebratene Filet geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C Oberhitze mit Umluft 2 Minuten überbacken, bis die Oberfläche eine schöne Farbe hat.

Rindsfilet:

Fleisch zusammen mit etwas Olivenöl und den Kräutern vakuumieren. Ca. 1,5 Stunden bei 53°C sous-vide-garen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kräuter und Knoblauch begeben. Beutel aufschneiden, Rindsfilets noch einmal anbraten und arrossieren. Herausnehmen, Zwiebel-Senfbuttermehr in Scheiben aufschneiden und auf die Filets verteilen. Bei 220-240°C Umluft im Ofen kurz überbacken, bis die Butter leicht Farbe kriegt (ca. 2 Minuten).

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

ZWIEBEL-SENFKRUSTE:

200 G BUTTER

45 G EIGELB

60 G ZWIEBEL

1 KNOBLAUCHZEHE

30 G RÖSTZWIEBELN, ZERKLEINERT

1 TL SENF

1 TL DIJON-SENF

5 G PETERSILIE, GLATT

1 G THYMIAN

5 G SCHNITTLAUCH

3 EL PANIERMEHL

½ TL CURRYPULVER

½ TL PAPRIKAPULVER

RINDSFILET:

720 G RINDSFILET, MITTELSTÜCK, PARIERT

2 EL BUTTER

5 KNOBLAUCHZEHEN

THYMIAN

ROSMARIN

KNOBLAUCH

POWERED BY:

