

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Rinderfiletsteak mit Pilzhäubchen und Rotweinäpfeln

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 90 Min.

		<u>Zwei Tage vorher:</u>
Bio-Zitrone	1/2	abspülen, trocken tupfen und Schale abreiben. Mit
Zimtstange	1	
Gewürznelken	3	
Zucker	50 g	und
Rotwein, trocken	400 ml	aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
Cox Orange-Äpfel	4	schälen, dabei den Stiel dranlassen. Nebeneinander in den Topf mit
		Rotwein setzen und 15–20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dabei
		die Äpfel 1 – 2 Mal wenden. Die Äpfel herausnehmen und den Sud
		10 – 20 Minuten zu einem leichten Sirup einköcheln. Über die Äpfel
		geben, abkühlen lassen und 2 Tage kalt stellen.
		<u>Am Menütage:</u>
TK-Blätterteig	1 Scheibe	antauen lassen. Backofen vorheizen (E-Herd: 225°C/Umluft: 200°C).
		Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig auf leicht bemehlter
		Arbeitsfläche etwas ausrollen. Mit einem Sternausstecher (Ø ca. 4 cm)
		ca. 12 Sterne ausstechen. Auf das Backblech setzen.
Eigelb	1	und
Sahne	1 TL	verquirlen und die Sterne damit bestreichen. Anschließend ca. 5
		Minuten backen und abkühlen lassen.
		<u>Für die Pilzhaube</u>
Champignons	300 g	putzen und sehr fein hacken.
Schalotten	2	schälen und sehr fein würfeln.
Petersilie, glatt	½ Bund	waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Butter	1 EL	in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin ca. 2 Minuten andünsten.
		Pilze anschließend ca. 5 Minuten mitbraten. Petersilie unterrühren
		und mit
Salz		und
Pfeffer		würzen.
Rinderfiletmedaillons	4 dicke	trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Öl	2 EL	in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin von jeder
		Seite 1 – 2 Minuten anbraten, auf das mit Backpapier belegte
		Backblech setzen und im Backofen (E-Herd 100°C/Umluft 75°C) ca.
		25 Minuten zu Ende garen. Ca. 5 Minuten vor Garende die Pilzmasse
		auf den Steaks verteilen.

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

<i>Schalotte</i>	<i>1</i>	<i>Für die Sauce</i>
		<i>schälen und grob würfeln. Bratensatz erhitzen und darin Schalotten</i>
		<i>ca. 5 Minuten andünsten. Mit</i>
<i>Cognac</i>	<i>4 EL</i>	<i>ablöschen.</i>
<i>Rinderfond (Glas)</i>	<i>200 ml</i>	<i>und</i>
<i>Sahne</i>	<i>100 g</i>	<i>angießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und</i>
		<i>Pfeffer abschmecken.</i>
		<i>Rotweinäpfel aus dem Sirup heben und etwas erwärmen. Fleisch mit</i>
		<i>Sauce (evtl. Rotkraut), Äpfeln und Blätterteigsternen anrichten.</i>
		<i>Dazu passen gebratene</i>
<i>Schupfnudeln.</i>		

Der ideale Begleiter

[Spätburgunder Dreistern Trocken](#)

