

Rinderfilet mit Dattel-Orangenjus, Gemüsekörbchen und Jerusalem-Artischocken-Creme



Zutaten:

800g Rinderfilet pariert	1 Zitrone	200ml Sahne
1 Süßkartoffel	1 Schale Datteltomaten	Milch
4 Artischocken	2 Knoblauchzehen	Butter
500g Topinambur	1 Zweig Rosmarin	400ml Kalbsjus
300g mehlig kartoffel	1 Pck. Datteln	Oliveneöl
1 Orange	schwarze und grüne Oliven,	Honig
1 Zucchini	entsteint	Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker

Für das Gemüsekörbchen die Artischocken gründlich putzen und den Boden in kaltes Wasser mit einem Spritzer Zitrone einlegen. Danach in kochendem Salzwasser circa 10 Minuten bissfest garen und abschrecken.

Zucchini halbieren, in Scheiben schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Tomaten und Oliven zugeben und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 5 Minuten backen.

Mit Salz, Zucker, Pfeffer und etwas gepressten Knoblauch abschmecken und in dem Artischockenkörbchen anrichten.

Für Creme Topinambur und Kartoffeln schälen in Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat weich kochen. Abgießen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken und nach Bedarf abschmecken.

Für die Chips die Süßkartoffel schälen und in heißem Pflanzenöl ausbacken.

Das Rinderfilet in vier gleichgroße Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne 3 Minuten von allen Seite anbraten. Danach für 7 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 220°C geben. Wenn die Zeit abgelaufen ist die Tür öffnen auf 80°C heruntergehen und weitere 7 Minuten ruhen lassen. Zum verfeinern eine Butterflocke, Rosmarinweig und eine Knoblauchzehe hinzugeben.

Für die Jus die Datteln und Orangenschale hacken, anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Mit dem Saft der Orange ablöschen und mit Jus auffüllen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer