

RINDERFILET

mit Starkbier, Zuckerrübensirup, Lauch und Cafe de Paris Butter

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch

- 4 Rinderfilets, frisch und küchenfertig, à ca. 140 g
- 330 ml Starkbier
- 1 TL Fenchelsaat
- 90 ml Zuckerrübensirup
- 60 ml Balsamicoessig, dunkel
- 1 Vanillestange
- ½ Sternanis
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Lauch

- 2 Stangen Lauch
- etwas Orangenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- eine Prise Zucker

Für die Butter

- 125 g weiche Butter
- 5 Sardellenfilets
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Schalotte, geschält
- Saft und Schale von einer halben Zitrone
- ½ TL Currypulver
- ½ TL Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- Tabasco
- Worcestersauce
- 40 ml Kalbssjus
- 1 EL fein geschnittener Estragon
- 1 EL fein geschnittene Petersilie
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Starkbier mit dem Vanillemark und der Schote sowie der Sternanis auf ca. 120 ml reduzieren und im Anschluss auskühlen lassen. Die Fenchelsaat leicht in einer Pfanne ohne Öl anrösten und im Mörser zerstoßen. Die Reduktion mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Rinderfilets leicht flach drücken und in ein verschließbares, passendes Behältnis geben. Die Marinade darüber geben, verschließen und kühl für ca. 3,5 – 4 Stunden marinieren lassen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Im Anschluss auf dem heißen Grill je nach Vorliebe der Garstufe grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Bei dem Lauch die Wurzeln sowie das Dunkelgrüne abscheiden. Die Lauchstangen halbieren. Reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Lauchstangen darin ca. 2-3 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen und auf ein Küchentuch geben. Etwas auskühlen lassen und die Flüssigkeit ausdrücken.

RINDERFILET

mit Starkbier, Zuckerrübensirup, Lauch und Café de Paris Butter

Zutaten für 4 Personen

- Nun auf den Grill legen und rund herum leicht dunkel angrillen. Den weichen Lauch vom Grill nehmen, die äußere Schicht entfernen und würzen. Mit dem Orangenöl beträufeln.
- Für die Café de Paris Butter die Sardellenfilets, Knoblauch und Schalotte sehr fein hacken. Die Butter schaumig aufschlagen. Alle Zutaten begeben, gut vermischen und würzen. Mit einem Spritzbeutel und einer grösseren Sterntülle die Butter auf einem Backpapier aufspritzen und kühlstellen.

GUTEN APPETIT!