

Rinderfilet unter Kräuterkruste

MIT RAGOUT WAN TAN UND POLENTA



Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

Von Lacroix benötigen Sie:

150 g Lacroix Wild Ragout
200 g Lacroix Rinder Fond
1 EL Lacroix Rinder-Paste

Zubereitung:

1 Für die Wan Tan: Wild Ragout in einen Topf geben. Möhren und Sellerie waschen, abtrocknen und würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Gewürfelte Zutaten mit in den Topf geben. Majoran waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, dazugeben und vermengen. Rinder Fond hinzugeben. Masse aufkochen lassen, passieren und in einem Topf auffangen.

Zutaten für 2 Portionen

Für die Wan Tan:

150 g Lacroix Wild Ragout
50 g Möhren
50 g Sellerie
1 Zwiebel
2 Stiele Majoran
50 ml Lacroix Rinder Fond
6 Blätter Wan Tan Teig
2 EL Sonnenblumenöl

Für das Rinderfilet:

4 Stiele Petersilie
50 g Französische Kräuter
100 g Paniermehl
3 EL Butter
1 Ei (Größe M)
Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
300 g Rinderfilet, küchenfertig
1 EL Lacroix Rinder-Paste

Für die Polenta:

200 g Lacroix Rinder Fond
50 g Maisgrieß
200 g Milch (3,5 % Fett)
30 g Parmesan
1 EL Butter
Salz

Für die Garnitur:

Wildkräutersalat

2 Ragout-Masse mittig auf die Wan Tan Blätter verteilen. Mit dem Finger, die Anschnittkanten der Blätter mit Wasser bestreichen und zuklappen. Öl in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und Wan Tan gleichmäßig darin anbraten.

3 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 225 °C). Für die Kruste: Petersilie waschen, trocken schütteln und mit Provence-Mix und Paniermehl in einen Standmixer geben und mixen. Butter in einem Topf zerlassen und anschließend mit dem Ei in den Mixer geben. Mit Salz abschmecken. Öl in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen und Rinderfilet darin ca. 8 Minuten von allen Seiten anbraten. Anschließend ca. 8 Minuten ruhen lassen. Kräuterkruste gleichmäßig auf dem Filet verteilen, dieses auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 5 Minuten im Ofen gratinieren.

4 Für die Polenta: Rinder Fond in einem Topf erhitzen, Maisgrieß einrühren und mit Milch aufgießen. Unter ständigem Rühren, den Grieß quellen lassen. Parmesan reiben und zusammen mit Butter in die Polenta rühren. Mit Salz abschmecken.

5 Wild Ragout Sauce erwärmen und mit 1 EL Rinder-Paste abschmecken. Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Rinderfilet mit Polenta, Sauce und den Ragout Wan Tan servieren und mit Wildkräutersalat garnieren.

Tipp: Wenn die Sauce zu flüssig ist, einfach 1 EL Speisestärke in 2 EL Wasser auflösen und die Sauce nachbinden.