



GOURMET

NEU!



RINDERFILET mit Karfiol und Spinatgnocchi

Hier geht's zum Rezept



RINDERFILET

mit Karfiol und Spinatgnocchi

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS RINDERFILET:

- 50 g Kristallzucker
- 10 Stück KOTÁNYI Wacholderbeeren
- 1 TL KOTÁNYI Anis ganz
- 10 Stück KOTÁNYI Nelken ganz
- 250 ml KOTÁNYI BIO Rotwein Balsamessig
- 500 ml Rotwein trocken
- 5 Stück KOTÁNYI Lorbeerblätter
- 1,5 kg Rinderfilet, geputzt
- 500 ml Wasser

- 700 ml Bratensauce (vorbereitet)
- 2 EL KOTÁNYI Rosmarin geschnitten
- 100 g KOTÁNYI Röstzwiebel gebacken

Etwas frischer Kerbel zum Garnieren
KOTÁNYI Meersalz fein
KOTÁNYI Pfeffer bunt



FÜR DEN KARFIOL:

- 2 Stück Karfiol
- 50 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamapfelessig
- 80 ml KOTÁNYI Walnuss Öl
- 400 ml Schlagobers
- 200 ml Gemüsefond
- 0,25 g KOTÁNYI Safran Fäden ungeschnitten

FÜR DIE SPINATGNOCCHI:

- 850 g mehlig Erdäpfel
- 200 g Spinat (blanchiert)
- 200 g Mehl griffig
- 200 g Weizengrieß
- 4 Dotter
- 2 MSP KOTÁNYI Muskatnuss gemahlen
- 50 g Butter

ZUBEREITUNG

Für den Einlegesud Kristallzucker mit Wacholderbeeren, Anis und Nelken im Mörser grob zerstoßen und danach mit BIO Rotwein Balsamessig, Rotwein trocken, Wasser und Lorbeerblätter verrühren. Das Rinderfilet im Sud einlegen und für 2–3 Stunden kühl rasten lassen.

Erdäpfel schälen, klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Die gekochten Erdäpfel abgießen, kurz ausdampfen lassen und pressen. Den bereits blanchierten Spinat fein hacken. Erdäpfel mit Spinat, Mehl, Grieß, Dotter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einer festen Masse verarbeiten. Den Erdäpfelteig zu Gnocchi formen, in Salzwasser garen, abgießen und auf einem geölten Blech auskühlen lassen.

Den oberen Teil des Karfiols dünn abschälen und mit BIO Zwetschken Balsamapfelessig, Walnuss Öl und Meersalz marinieren und zur Seite stellen. Den unteren Teil des Karfiols klein schneiden und mit Schlagobers, Safran und etwas Meersalz weichkochen. Anschließend kräftig pürieren.

Das Rinderfilet abtropfen, portionieren und braten. Die Bratensauce mit Rosmarin geschnitten erwärmen. Die Spinatgnocchi in Butter schwenken und das Rinderfilet in der Bratensauce glasieren.

Karfiolcreme, Spinatgnocchi, Rinderfilet, Bratensauce und marinierten Karfiol auf Teller anrichten und mit Kerbel und Röstzwiebeln garnieren.

TIPP: Würzen Sie die Bratensauce nach Belieben auch mit Thymian, Majoran, Kräuter der Provence oder grünem Pfeffer!



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com