Rinderfilet mit Tellicherry Pfeffer, Café-de-Paris-Butter & bunten Möhren

Portionen: 4 Personen

Zutaten (Café de Paris Butter)

200 g Butter (weich)

1 Kleine(s) Schalotte

1 Kleine(s) Zwiebel

50 ml trocknen Weißwein

1 Kleine(s) Knoblauchzehe

15 g Petersilie, fein gehackt, frisch

0.3 Teelöffel Salbei getrocknet

0.5 Teelöffel Estragon getrocknet

0.5 Teelöffel Majoran getrocknet

0.3 Teelöffel Thymian getrocknet

0.5 Teelöffel Currypulver

0.5 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Worcestersauce

2 Teelöffel Zitronensaft

0.3 Teelöffel weißer Pfeffer

1 Teelöffel scharfer Senf

Zutaten (Rinderfilet mit bunten Möhren)

2 Rinderfilet Tournedos (150-180g)

600 g bunte Möhren (gelb, orange, lila)

30 g Butter

1 Esslöffel Zucker

ml Gemüsefond oder Wasser

Salz

weißer Pfeffer

1 Esslöffel Zitronensaft

2 Teelöffel Tellicherry Pfeffer

Zubereitung (Café de Paris Butter)

1.

Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie weich und streichfähig, jedoch nicht flüssig ist. Schalotte und Zwiebel sehr fein hacken. Knoblauch ebenfalls fein hacken oder zu einer glatten Paste verarbeiten.

2.

Schalotte und Zwiebel mit dem Weißwein in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze langsam einkochen, bis die Flüssigkeit nahezu vollständig reduziert ist und eine milde, aromatische Masse entsteht. Vollständig auskühlen lassen.

3.

Die ausgekühlte Zwiebelreduktion mit dem Knoblauch vermengen.
Getrocknete Kräuter (Salbei, Estragon, Majoran, Thymian), Currypulver, Paprikapulver, Salz, weißen Pfeffer und Senf einrühren.
Alles zu einer gleichmäßigen Würzmasse vermengen.

4.

Die weiche Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren.
Die Würzmasse portionsweise unter die Butter arbeiten, bis eine homogene Masse entsteht.
Zum Schluss die fein gehackte Petersilie unterheben.

5.

Worcestersauce und Zitronensaft unterrühren.

6.

Die fertige Butter auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und fest einwickeln.
Mindestens 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen,

damit sich die Aromen vollständig verbinden.

Zubereitung (bunte Möhren)

1.

Möhren schälen, leicht schräg in 5 mm große Scheibchen schneiden oder ganz lassen.

2.

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Zucker kurz darin schmelzen lassen, nicht bräunen.

3.

Möhren in die Pfanne geben, salzen und kurz schwenken, bis sie rundum mit Butter überzogen sind.

4.

Gemüsefond angießen. Die Flüssigkeit sollte den Pfannenboden knapp bedecken. Pfanne halb abdecken und die Möhren bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten sanft garen.

5.

Deckel abnehmen, Flüssigkeit einkochen lassen, dabei die Möhren schwenken bis sie gar, glänzend und leicht sirupartig überzogen sind.

6.

Mit Salz, Tellicherry Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zubereitung (Rinderfilet)

1.

Die Rinderfilet-Tournedos von beiden Seiten salzen. In einer sehr heißen Grill- oder Gusspfanne jeweils etwa 2 Minuten pro Seite kräftig anbraten. Auch die Seiten kurz anrösten.

2.

Das Rinderfilet bei 90 °C etwa 12 bis 20 Minuten im Ofen garziehen lassen. Für eine Kerntemperatur von rund 57 °C am besten nach etwa 10 Minuten erstmals kontrollieren.

3.

Die glasierten Möhren mittig auf den Tellern anrichten und einige Flocken Café-de-Paris-Butter dazugeben. Das Rinderfilet daraufsetzen und großzügig mit frisch zerstoßenem Tellicherry Pfeffer bestreuen.