

## Für 4 Portionen

### Rinderfilet:

250 g Rinderfilet, aus dem Mittelstück geschnitten

hitzebeständige Frischhaltefolie

Küchengarn, 2 EL Öl

### Schulterscherzel:

400 g Schulterscherzel (auch Mittelbug- oder Schaufelstück genannt)

100 g Zwiebeln,

1 Knoblauchzehe

50 g Staudensellerie

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

30 g Tomatenmark

200 ml Rotwein

1/2 l Rinderfond

1 Thymianzweig

2 EL P.X.-Balsamico-Essig (Balsamico-Sherry-Essig)

1 TL Ahornsirup

1 Msp. abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

20 g kalte Butter, in Flocken

### Kartoffel-Wildkräuter-Mousseline:

500 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz, 100 g Wildkräuter (ersatzweise junger Blattspinat)

120 ml Milch

50 g Nussbutter (gebräunte Butter)

frisch geriebene Muskatnuss

### Rote-Bete-Püree:

200 g gekochte Rote Bete

30 g Nussbutter (s. oben)

Unsere AIDA Rezepte der Woche  
finden Sie auf [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)



20 ml Himbeeressig

1 EL Ahornsirup

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Selleriepüree:

250 g Knollensellerie

30 g Schalotten

20 g Butter

1/4 l Milch

Salz, 1 Spritzer Zitronensaft

frisch geriebene Muskatnuss

### Garnitur:

2 Möhren (je etwa 80 g)

Salz

1 rohe Rote Bete (60 g)

Ausstecher (2,3 m Ø), Eiswürfel

4 kleine Kräuterseitlinge (je 50 g)

10 g Butter, Pfeffer

Baby-Mangold, junger Blattspinat

weiße Shimeji-Pilze

thailändischer grüner Spargel, geputzt und gegart

Kresseblättchen (z.B. Basilikum Cress)



- 1) Das Filet parieren, das heißt, mit einem scharfen Messer das Fett, Häutchen und Sehnen abtrennen. Die Abschnitte (Parüren) beiseitelegen. Das Rinderfilet längs halbieren, wie rechts in Step 1 gezeigt. Die beiden Stücke einzeln in Klarsicht-, dann in Alufolie einrollen und die Enden mit Küchengarn fest zubinden.
- 2) Das Schulterscherzel ebenfalls parieren, die Abschnitte beiseite stellen und das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides klein würfeln. Den Staudensellerie waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin ringsum kräftig anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie mit den Fleischabschnitten im Bräter kurz anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten, dann mit dem Rotwein ablöschen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Den Rinderfond angießen, kurz aufkochen, Thymian und das Scherzel einlegen und alles zugedeckt bei reduzierter Hitze noch 2 bis 2,5 Stunden schmoren, dabei gelegentlich wenden und mit Bratfond begießen.
- 3) Den Backofen auf 80 °C vorheizen. Die Rinderfiletrollen auf den Rost des Backofens legen und diesen in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach 35 bis 40 Minuten mit einem digitalen Fleischthermometer überprüfen, ob das Fleisch eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht hat. Ist dies der Fall, die Filetstücke herausnehmen und kurz in der Folie ruhen lassen.
- 4) Für die Mousseline die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben, aufkochen und zugedeckt bei reduzierter Hitze etwa 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Wildkräuter (oder den Spinat) waschen, kurz blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen. Die Milch erwärmen und mit den abgetropften Wildkräutern im Mixer fein pürieren. Die Kräutermilch mit der Nussbutter unter die Kartoffelmasse rühren, bis ein glattes Püree entstanden ist. Die Mousseline mit Salz und Muskat abschmecken.



- 5) Für das Püree die gegarte Rote Bete in feine Würfel schneiden. Die Rote-Bete-Würfel mit der Nussbutter, Essig und Ahornsirup in einem Topf erhitzen. Die Mischung im Mixer fein pürieren, das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bis zur Verwendung warm halten.
- 6) Den Sellerie für das Püree schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schallotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen, dann Sellerie und Schallotten darin hell anschwitzen. Die Milch zugießen, alles kurz aufkochen, dann den Sellerie bei reduzierter Hitze in 20 Minuten weich garen. Die Mischung im Mixer fein pürieren und das Püree mit Salz, Zitronensaft und Muskat würzen.
- 7) Die Möhren für die Garnitur schälen, längs in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen, dann abgießen. Die Rote-Bete-Knolle schälen, in dünne Scheiben schneiden und daraus Kreise ausstechen. Die Rote-Bete-Scheiben in Eiswasser legen. Kräuterseitlinge putzen, längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Butter auf beiden Seiten kurz anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8) Das Scherzel aus dem Fond heben und in Alufolie warm halten. Den Fond passieren, auf 1/4 l reduzieren und mit Essig, Ahornsirup, Orangenschale, Salz und Pfeffer würzen. Die kalten Butterflocken unterrühren. Das Rinderfilet aus der Folie wickeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Filetstücke darin ringsum kräftig anbraten, dann jeweils quer halbieren. Das Scherzel in 3 cm große Würfel schneiden und in der Sauce wenden.
- 9) Rote-Bete- und Selleriepüree separat in einen kleinen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Möhrenstreifen aufrollen und mit den Gemüsepürees füllen. Jeweils einen Streifen Kartoffel-Wildkräuter-Mousseline auf heißen Tellern aufstreichen und mit einem Garnierkamm ein Linienmuster einziehen. Die übrigen vorbereiteten Zutaten darauf anrichten. Zum Schluss das Fleisch darauf setzen und das Filet mit Fleur de Sel bestreuen.

## Rind im Wildkräutergarten



Alles mit ein paar Tupfen des restlichen Sellerie- und Rote-Bete-Pürees garnieren und sofort servieren.