Rinderfilet mit Whisky-Portweinsoße und Tomatenluft auf Kartoffelrösti mit Ofenkarotten und Feta-Spinatespuma

Rezept von Lukas Kalo, www.weinhorn.de

im Rahmen des 100. Videos

Zutaten (pro Person)

Gemüse/Obst/Kräuter:

1 Banane (es reicht auch für mehrere Personen eine Banane)
200g Karotten
200g Tomaten (Mindestmenge, pro Person ca. 50g)
100g Kartoffeln
1 rote Zwiebel (bei großer Zwiebel reicht eine halbe pro Person)
1 Schalotte
3-4 Blätter Basilikum
1 Zweig Rosmarin
etwas frischer Thymian und Knoblauch
Salz, schwarzer Pfeffer, weisser Pfeffer, Muskatnuss

Fleisch:

200g Rinderfilet

Flüssiges:

6cl hochwertigen Whisky nach Geschmack
100ml guten Portwein (rot)

Sonstiges:

1 EL Tomatenmark
250g Tiefkühlspinat (mindestmenge, Pro Person ca. 100g)
1/3 TL Sojalecithin
20g Schafskäse
saisonale Kräuter oder gekörnte Brühe

1 Woche vorher:
6cl Whisky (z.B. Laphroaig Quarter Cask) mit einer in kleine Stücke geschnittenen Banane in ein verschließbares Gefäß geben, der Whisky sollte die Bananenstücke komplett überdecken.

Rezept:
Ofenkarotten:
Etwa 200g Karotten schälen und schräg in große Scheiben schneiden, anschließend 2 Minuten in heißem Salzasser (ca. 1,0-1,5 Liter je nach Topfgröße) blanchieren.
Sobald das Wasser kocht, Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen (bei langsamen Öfen schon vorher!).
Karotten nicht komplett abgießen, etwas Flüssigkeit (ca. 100ml) mit saisonalen Kräutern oder gekörnter Brühe in ein hitzebeständiges Gefäß geben.
Karotten in ofenfester Form mit Olivenöl beträufeln und 1-2 Zehen angedrückten Knoblauch mit hinein geben, mit Alufolie bedecken und im Ofen 30-35 Minuten garen.
Soße:
Rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Butter andünsten (keine beschichtete Pfanne).
Mit Whisky flambieren, Zwiebeln karamellisieren lassen.
Mit Portwein ablöschen und 1 EL Tomatenmark hinzugeben, köcheln lassen.
Spinatespuma Vorbereitung:
In einem Topf zerkleinerte Schalotte mit Olivenöl anschwitzen,
anschließend Spinat und die abgefangene Karottenbrühe zugeben.
Rinderfilet:
Rinderfilet hochkant aufstellen, evtl. von Sehnen befreien, nicht andrücken.
In schmiedeeiserner Pfanne (falls nicht vorhanden Edelstahlpfanne) pro Seite 1 Minute in heißem Olivenöl scharf anbraten mit frischem Rosmarin, Thymian und zwei Zehen geschältem und angedrücktem Knoblauch.
Immer wieder Pfanne schräg halten und mit einem Löffel Öl und Fleischsaft arosieren.
Anschließend das Fleisch 14 (rare) - 16 (rare-Medium)- 18 (medium) Minuten in einem Teller mit Flüssigkeit aus der Pfanne und Kräutern aus der Pfanne bei ebenso 180° mit in den Ofen stellen, vorher mit Alufolie abdecken, da das Steak sonst austrocknet.
Rösti:
100 Gramm Kartoffeln fein reiben, Teig etwas kneten und rund Formen, vorsichtig in Pfanne geben und anbraten, beobachten und wenden.
Spinatespuma:
Sahne in Spinattopf geben, mit Salz, weissem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Fein mixen.
Feine Masse durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf geben und etwas wärmer als Verzehrtemperatur erhitzen.
In Siphon 0,5L mit einer Sahnekapsel aufschäumen und kurz schütteln.
Mixer auswaschen.
Tomatenluft:
200 Gramm Tomaten entkernen, in den Mixer geben und mit 1/3 TL Sojalecithin und 3-4 Blättern Basilikum kurz vor dem Anrichten Mixen.
Garnieren:
Rösti auf warmem Teller mittig platzieren und mit einem Sparschäler feine lange Streifen von der Röstimitte aus bis an den Rand des Röstis legen.
Steak darauf platzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Soße garnieren.
Karottenbett an der Seite anrichten.
Spinatespuma um den Rösti herum auf Teller Sprühen, Karottenbett auslassen.
Schafskäsestreifen von der Röstimitte aus auf Espuma fortsetzen.
2 TL frisch gemixte Tomatenluft auf das Steak geben (die Soße sollte inzwischen an der Seite heruntergelaufen sein). - **Guten Appetit!**