

Hauptgericht

Gebratenes Filet vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit Blattspinat, Pommes Dauphines und Portweinsauce

Zutaten:

760 g Vogelsberger Rinderfilet

100 g Blattspinat

0.3 Bund Petersilie

6 St. Schalotten

1 St. Knoblauchzehen

250 g Kartoffeln

130 g Butter

60 g Mehl

100 ml Portwein, rot

0.7 kg Kalbsknochen

10 g Speisestärke

20 g Champignons

1 St. Eier

Öl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Das Rinderfilet salzen und von allen Seiten in einer sehr heißen Pfanne anbraten. Bei 100° im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen, dann ruhen lassen. Währenddessen die Kartoffeln der Länge nach halbieren, mit Öl und etwas Salz vermischen und ca. 25 Minuten bei 190°C im Ofen goldbraun backen. Die Schalotten schälen, halbieren und in etwas Öl anbraten. Mit Portwein ablöschen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Mit Fond auffüllen und nochmals auf die Hälfte einkochen. Die Sauce eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig kalte Butter einrühren. Während die Sauce kocht, Spinat putzen und den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken. Kartoffeln waschen und ungeschält im Salzwasser ca. 18 Minuten weich garen. Kartoffeln in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. 40g Butter in einem Topf mit 50 ml Wasser einmal aufkochen lassen. Nun das Mehl auf einmal hinzugeben und rasch unterrühren. So lange erhitzen, bis sich eine helle Schicht am Boden bildet. Masse leicht abkühlen lassen, danach das Ei unterrühren. Kartoffeln zum Schluss kräftig unterrühren. Fett in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Aus der Kartoffelmasse mit 2 Esslöffeln 16 Nocken ausstechen und auf gefettetes Backpapier legen. Nocken portionsweise vorsichtig in das Fett gleiten lassen und in 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Nocken mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren. Spinat in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren und direkt in Eiswasser geben und abschrecken. Gut ausdrücken und abtrocknen. Nun den Knoblauch mit etwas Butter langsam andünsten. Spinat zugeben und erwärmen. Kräftig abschmecken. Champignons erst ohne Fett, dann unter Zugabe von etwas Butter goldbraun braten. Kurz vor Ende der Garzeit Petersilie zugeben. Salzen und pfeffern. Das Roastbeef in schäumender Butter mit dem Thymian nachbraten. Aufschneiden, salzen und pfeffern und mit Kartoffeln, Pilzen und etwas Schalottensauce servieren.