

Koch & Marktrezepte

Das Charorind- Weihnachtsrezept

Etwas ganz Besonderes für die kleinen und großen Genießer !

*Gönnen Sie sich für Ihre kulinarisches Weihnachtsfest, ein Kocherlebnis der Extraklasse.
Mit der Familie, mit Freunden oder ganz einfach für sich selber.*

Charo- Rinderfilet mit Kräuter- Markkruste in Barolosoße, dazu kleine Butterkartöfelchen & Speckrosenkohl

Für 4 Personen

Zutaten:

Von Christian ein gleichmäßiges ca 800 gr. großes Stück Charo- Rinderfilet, 100 gr Dörrfleisch in Scheiben und ein Töpfchen Schweineschmalz kaufen. 2 Markknochen schenkt er Ihnen dazu.

Von der Käse- Petra zwei Stände weiter mindestens 2 Flaschen leckeren Barolo Rotwein besorgen (der Abend ist lange) und natürlich den Käse für hinterher.

Vom Marktplatz: 1 Knoblauchzehe (kann sein), etwas Thymian, Rosmarin, Salbei & Majoran, Schwarzer Pfeffer, Semmelmehl, 1 Kg ganz kleine festkochende Kartoffeln, 800 gr. schöne kleine Rosenköhlchen, Etwas Creme fraish (200gr.)

Zubereitung:

Rosenkohl putzen & waschen. Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig Wasser aufstellen, aufkochen und dann etwa 10 Minuten (je nach Größe) garziehen. Anschließend pellen und auf die Seite stellen. Die Kräuter & eine Knoblauchzehe klein hacken. Das Knochenmark in der Fleischpfanne auslassen und anschließend in einer kleinen Schüssel über die Kräuter geben. Bis zu einen Esslöffel Semmelmehl dazu, bis die Masse sähmig ist. Das Charo- Rinderfilet mit Salz & schwarzem Pfeffer würzen und kurz von allen Seiten in der Fleischpfanne mit etwas Schweineschmalz scharf anbraten. Backofen auf 160° vorheizen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Fleischsaft aus der Pfanne aufheben. Jetzt mit der Kräuter-Knoblauch-Markkruste auf der Oberseite bestreichen und auf einem Tropfblech in die mittlere Schiene des Backofens schieben. Umluft dazugeben und so ca 30 40 Minuten garen lassen (Zartrosa)

In der Zwischenzeit Rosenkohl in etwas Salzwasser ca 15-20 Minuten garköcheln. Kartoffelchen mit etwas Butter goldgelb braten. Zu dem Bratensaft in der Fleischpfanne etwas Barollo geben (etwa 200 ml) und köcheln lassen, bis sich der Barollo auf die Hälfte reduziert hat. Dann die Creme fraish mit einem Schneebesen unterziehen und nicht mehr aufkochen. Abschmecken mit etwas gekörnter Brühe oder Vegeta.

Wasser vom Rosenkohl abschütten, das Dörrfleisch klein würfeln und unter den heißen Rosenkohl mischen.

Rinderfilet aus dem Backofen holen und auf einem Teller abgedeckt einen Moment stehen lassen. In der Zwischenzeit Backblech mit etwas Wasser auffüllen (100 ml) und den Sud unter die Soße in der Pfanne ziehen.

Dann alles zusammen mit etwas Soße schön auf Tellern anrichten und zusammen mit dem verbliebenen Barolo Rotwein genießen.

Guten Appetit zu Ihrem gelungenen Weihnachtsessen

Tip:

Stellen Sie die Teller für das Essen vor dem Anrichten auf eine noch warme Herdplatte, so bleibt das Essen länger heiß! Aber Vorsicht mit den Fingern...