

Geräuchertes Rinderfilet mit Weißweinreduktion

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



und Selleriewürfel mit einem zart über Kirschholz geräucherten Rinderfilet und einer milden Weißwein-Reduktion? Mit so einem Gericht kann der Herbst gerne kommen.

Die Reduktion kannst du auch schon einen Tag vorher kochen und gut abgedeckt über Nacht in der Küche stehen lassen. So musst du am Tag selbst nur noch das Fleisch räuchern, das Gemüse schneiden und samt Steak anbraten. So hast du viel Zeit, dich mit deinen Gästen zu unterhalten oder schon einmal die warmen Schuhe und die Übergangsjacke vom Dachboden zu kramen.

- 1 -

Zwiebel halbieren, Lauch, Möhren, 1/4 Sellerie, Zimt, Zucker und Anis grob schneiden. Zwiebel bei starker Hitze ca. 5 Minuten mit den Schnittflächen nach unten in einem großen Topf anrösten.

- 2 -

Öl und restliches Gemüse dazugeben und weitere 6 Minuten stark anrösten. Mit Wein ablöschen. Kalbsfond und 100 ml Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze 40 Minuten einkochen lassen.

- 3 -

Reduktion durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren und nochmals 20 Minuten einkochen lassen. Speisestärke in 2 TL Wasser auflösen und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Grill zum Räuchern vorbereiten. Die Temperatur sollte nicht über 100 °C betragen.

- 5 -

Zutaten Für 2 Portionen

2 Rinderfilets á 200g
1 Lauch
3 Möhren
1 Zwiebel
1 Knollensellerie
1/2 Butternuss Kürbis
150 ml trockener Weißwein
500 ml Kalbsfond
2 Esslöffel Zucker
2 Teelöffel Speisestärke
1 Zimtstange
2 Sternanis

Besonderes Zubehör

Gas- oder Kohlegrill
Wood-Chips
Gusseisen-Pfanne

Ja, der Herbst steht vor der Tür. Die Blätter färben sich bunt und es wird langsam aber sicher kalt und regnerisch. Es ist aber noch etwas Zeit, bis die Braten in den Ofen und die Knödel in die Servietten kommen. Wie wäre es denn mit einem nicht zu schweren herbstlichen Übergangsgericht? In Butter geröstete Butternusskürbis-

Geräuchertes Rinderfilet mit Weißweinreduktion

Filet bei indirekter Hitze garen, Thermometer einstecken, Deckel schließen, wenn das Holz anfängt zu qualmen, und das Filet ca. 20 Minuten räuchern, bis das das Thermometer 50 °C anzeigt.

- 6 -

Sellerie und Kürbis schälen, in Würfel schneiden und mit etwas Butter und Thymian bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten anrösten, bis das Gemüse bissfest ist.

- 7 -

Filet über die heiße Glut ziehen und von beiden Seiten anrösten, bis die Kerntemperatur auf 54 °C angestiegen ist.