

Sous Vide Rinderfilet - Mit Datteln, Mandeln und Sherry-Reduktion

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Portionen

320 g Rinderfilet
6 Schalotten
2 Äpfel
10 getrocknete Datteln
80 g Mandeln
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Thymian (Blätter gezupft)
1 Bund Koriander (Blätter gezupft)
1/2 Zitrone
500 ml Rotwein
250 ml süßer Sherry
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Besonderes Zubehör

Sous-Vide-Stick
Vakuümiergerät
1 Vakkumbeutel

Wenn du auf der Suche nach einem Gericht bist, das dich kulinarisch aus den Socken haut, ist dieses Rezept goldrichtig! Ein zartes und saftiges Rinderfilet trifft auf ein nordafrikanisch angehauchtes Relish aus Datteln, Mandeln, Knoblauch und Koriander. In Sherry und Rotwein eingeköchelte Schalotten und süße Apfelspalten

vermischen sich mit den Aromen und um dem Ganzen noch die Krone aufzusetzen gießt du die dickflüssige Sherry-Rotwein-Reduktion über dein kleines Meisterwerk. Und ja, es ist genau so lecker, wie es klingt. Probiere es einfach aus oder überrasche jemand ganz Besonderes mit diesem fantastischen Potpourri aus Geschmäckern und Aromen.

Auch als weihnachtliches Gericht sehr zu empfehlen, wenn Besuch oder Familie vor Tür und Tor steht. Mache einfach ein paar Portionen mehr. **Kaufe das Rinderfilet, wenn möglich am Stück.** Wenn es zu groß ist portioniere es notfalls auf 2 Vakuümbeutel. Nach dem Anbraten in der Pfanne schneide das Filet in Streifen und lege sie auf einen großen Teller. Gib die Schalotten, Äpfel und das Relish darüber und stelle es in die Mitte vom Tisch. Die Reduktion stellst du extra daneben. So ersparst du dir aufwendiges Anrichten, jeder kann sich nehmen wieviel er will und alle sind zufrieden. **Wenn du noch eine Sättigungsbeilage brauchst, nimm Couscous mit Rosinen oder cremige Polenta.** Voilà!

- 1 -

Wasserbad auf 50 °C vorheizen.

- 2 -

Filet vakuumieren, verschweißen und für 2 1/2 Stunden in das Wasserbad geben.

- 3 -

Datteln, Knoblauch, Mandeln grob hacken. Thymian-Blätter abziehen, mit dem Koriander fein hacken und alles zusammen mit 4 EL Olivenöl in einer Schüssel vermischen.

- 4 -

Sous Vide Rinderfilet - Mit Datteln, Mandeln und Sherry-Reduktion

Äpfel schälen und in 8tel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Zusammen mit Zitronensaft in einer Schüssel mischen.

- 5 -

Schalotten schälen und mit etwas Öl auf mittlerer Hitze ca. 6 Minuten anbraten, bis sie außen eine schöne Bräunung bekommen haben.

- 6 -

Apfelspalten und Zitronensaft dazu geben und 2 Minuten mitkochen lassen. Mit Sherry, Rotwein und 150 ml Wasser aufgießen und auf kleiner Hitze ca. 15 Minuten simmern lassen.

- 7 -

Äpfel und Schalotten aus der Pfanne nehmen, Herd auf mittlere Hitze stellen und Sauce einkochen lassen, bis sie dickflüssig ist.

- 8 -

Filet aus dem Wasserbad holen, in Öl von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten, bis sich außen eine krosse Kruste gebildet hat.

- 9 -

Filet aufschneiden, Dattel-Mandel-Mischung und Sherry Reduktion darauf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.