

FILET IM ROSENBLÜTENMANTEL

MIT PAK CHOI, KARTOFFELECKEN UND GRANATAPFELSAUCE



ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

- 400g Rinderfilet
- 1 Glas Rosenblütenkruste (Fleischabteilung)
- 1 EL Senf
- 2 Pak Choi
- 150 g Granatapfelkerne
- 1 Glas Böhm Kalbsjus
- 4 Drillinge (Kartoffeln)
- 50 g Butter
- 1 Rote Rose (nur Blütenblätter)

ZUBEREITUNG

Rinderfilet ringsum anbraten und anschließend im Ofen bei 120° Grad ca. 15 Minuten ruhen lassen bzw. Bis zur Kerntemperatur von 49° Grad.

Nun vierteln Sie die Drillinge und braten die Kartoffelschnitze in Olivenöl mit Salz und Pfeffer an. Während die Butter in eine Pfanne erhitzt wird, waschen Sie den Pak Choi. Geben Sie nun eine Prise Salz in die flüssige Butter und danach die Pak Choi Blätter dazu. Die Blätter anschließend in der heißen Salzbutter kurz andünsten.

Den Kalbsjus in einem Topf zusammen mit den Granatapfelkernen erhitzen. Nehmen Sie nun die fertig gegarten Filets aus dem Ofen (noch anlassen!) und bestreichen sie mit Senf. Anschließend das Fleisch in der Rosenkruste wälzen und bei 180° Grad im Ofen weitere 5 Minuten nachgaren.

Anrichten: aus dem Pak Choi bilden Sie ein Nest in der Tellermitte und betten das Filet darauf. geben Sie nun die Kartoffelspalten dazu und machen einen Spiegel aus der Soße. Mit etwas Pfeffer und Meersalz würzen und zum Schluss mit Rosenblütenblättern verzieren.