



Rinderfilet - im Salzteig und als Tatar mit Béarnaise und Papas arrugadas

für 4 Personen

1. Rinderfilet im Salzteig und als Tatar

1,2 kg	Rinderfilet am Stück von Fett und Sehnen befreit
1 kg	grobes Meersalz ohne Zusätze
3	Eiklar
1 EL	Rapsöl zum Anbraten
1 EL	Salzzitrone (nur die Schale) - sehr fein geschnitten
1 TL	Kapern - in Salz eingelegt
1 EL	Sherry
1 TL	Senf - mittelscharf
2	Sardellen
1	Eigelb

Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

Filet im Salzteig

Das Filet so portionieren, dass ein gleichmäßig dickes, ca. 900 g schweres Mittelstück und zwei Endstücke entstehen (je ca. 150 g).

Das Mittelstück mit etwas Rapsöl benetzen und in einer heißen Pfanne rundherum kräftig anbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit etwas Küchenpapier legen.

Die Eier trennen, ein Ei für das Tatar in eine Schüssel geben, die beiden anderen für die Béarnaise verwenden. Das Eiklar in eine große Schale geben.

Das Salz gut mit dem Eiklar vermischen und etwa 1/3 als Bett für das Filet auf ein Backblech füllen. Die Fläche sollte etwa 2 cm größer als das Filet sein. Darauf das Filet legen und das restliche Salz auf dem Fleisch verteilen. Es sollte komplett in Salz gehüllt sein.

Das Filet im Backofen bei 120 °C Umluft bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C garen.

Aus dem Ofen nehmen und den Salzmantel aufbrechen. Sorgfältig die Salzreste vom Fleisch entfernen. Das Filet zum Servieren in vier Stücke schneiden.

Beef Tatar

Die beiden Endstücke in dünne Scheiben, diese in Streifen und schließlich in feine Würfel schneiden. Das Fleisch sollte möglichst kalt jedoch nicht gefroren sein.

Das Tatar mit dem Eigelb vermischen und mit fein geschnittenen Kapern, Salzzitrone und Sardellen würzen. Mit Sherry, Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Zum Servieren mit zwei Esslöffeln je Teller zwei Nocken abstecken und formen.



2. Papas arrugadas

400 g kleine Kartoffel (Drillinge), festkochend
1 l Wasser mit 35 g Salz

Die Kartoffeln gerade mit Salzwasser bedecken und ca. 15-20 min ohne Deckel kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln im Backofen bei 70°C ausdampfen, so dass eine dünne Salzschicht auf den Kartoffeln bleibt und sie etwas schrumpelig werden.

3. Béarnaise

Zutaten:

1 EL Zucker
100 ml Weißwein
1 TL Zitronensaft
1 TL Senf
1 TL Estragon - getrocknet
2 Eigelb

Salz zum Abschmecken

Zubereitung

In einer Schale 150 g Butter bei 80 °C für 30 min. in den Backofen stellen oder in der Mikrowelle bei 360 Watt ca. 4-5 min. erwärmen.

Den Zucker in einen Topf geben und ohne Farbe schmelzen lassen. Nicht rühren!

Mit Weißwein ablöschen und den Estragon zufügen. Alles auf 1/3 einkochen (bis der Alkohol sich verflüchtigt hat). Mit dem Saft einer halben Zitrone, etwas Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Reduktion in einen hohen, schmalen Mixbecher füllen und das Eigelb zufügen. Dann langsam die geschmolzene und temperierte Butter hineinlaufen lassen und dabei ständig mixen bis eine sämige und schaumige Sauce entstanden ist.

Noch einmal abschmecken.