

# Feines Böfflamott

Rezept von Torsten Kluske / [www.besserbissen.de](http://www.besserbissen.de)



Für 2 Portionen

## 1. Rinderfilet mit Rotwein-Jus

400 g Rinderfilet aus dem Mittelstück  
100 ml Rotwein - trocken  
100 ml Rinderfond  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g kalte Butter  
2 EL Rapsöl  
Zucker, Salz und Chili zum Abschmecken

Das Fleisch sauber parieren oder schon küchenfertig vorbereitet kaufen. Das Filet salzen und im Backofen bei 80 °C Umluft ca. 45 min bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C garen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl von allen Seiten anbraten. Im Backofen bei 55 °C ruhen lassen und kurz vor dem Servieren tranchieren.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, grob würfeln und in der Pfanne, in der das Filet gebraten wurde, anrösten. Wer noch Abschnitte vom Parieren des Fleisches hat, kann diese ebenfalls mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und diesen auf ein Viertel einkochen. Der Alkohol sollte nun möglichst verkocht sein. Jetzt den Fond zufügen und alles nochmals auf 1/4 einkochen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und noch etwas weiter einkochen. Mit Zucker, Chili und Salz abschmecken. Von der Hitze nehmen und mit der kalten Butter binden.

# Feines Böfflamott

Rezept von Torsten Kluske / [www.besserbissen.de](http://www.besserbissen.de)

## 3. Sellerie-Buttermilchpüree

200 g Knollensellerie  
100 ml Buttermilch  
100 ml Wasser  
1 Knoblauchzehe  
50 g Butter  
Salz und Zucker zum Abschmecken

Den Sellerie fein würfeln und zusammen mit der geschälten, ganzen Knoblauchzehe in einem kleinen Topf mit Wasser und Buttermilch ohne Deckel weich köcheln.  
Wenn der Sellerie weich und gar ist, alles in einen Mixbecher füllen und zusammen mit der Butter sehr fein pürieren. Für ein noch feineres Püree, die Masse durch ein Sieb streichen und ggf. mit etwas Sahne verdünnen.

## 5. Bayrisch Kraut

1/8 Spitzkohl  
2 Sch. Bauchspeck - dünn aufgeschnitten  
50 ml Sahne  
50 ml Weißwein  
Salz, Chili, Garam Masala und Zucker zum Abschmecken.

Den Spitzkohl sehr fein schneiden oder hobeln. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne anrösten. Den Kohl zufügen und den Weißwein angießen. Wenn der Wein verkocht ist, die Sahne zugeben leicht dicklich einkochen. Mit Salz und Chili abschmecken. Der Kohl sollte noch Biss haben.