Fleisch

Rinderfilet mit Rotweinchicorée und Kernölpesto

Hauptspeise
Rezeptart

50 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

4 Stk. Rinderfilet á 180 g
8 Knollen Topinambur
1-2 Stk. roter Chicorée
4 EL Zucker
½ l Rotwein
Raps- oder Sonnenblumenöl zum Anbraten
Pfeffer
Salz
Kräuter nach Belieben (z.B. Rosmarin, Thymian, Majoran, etc.)
evtl. frische Radieschen- oder Kohlsprossen zum Garnieren

Pesto:
100 g Steirische Kürbiskerne, geröstet
130 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
circa ½ TL Salz
½ Zucker

Zubereitung

Für das Pesto Kürbiskerne hacken, mit Öl vermengen, mit Salz und Zucker abschmecken.

Backrohr auf 220 °C vorheizen. Zucker in einer großen Pfanne karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Alles solange einkochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen (Reduktion in der Pfanne belassen).

Topinambur schälen, vierteln, in Öl langsam gar braten und nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, frische Kräuter).

Rinderfilets pfeffern und auf beiden Seiten scharf anbraten. Danach für ca. 5 Minuten ins vorgeheizte Backrohr geben und nach dem Herausnehmen an einen warmen Platz rasten lassen.

Währenddessen Chicorée teilen, waschen, gut trocken schleudern, einzelne Blätter zur Rotweinreduktion geben, in der Pfanne erwärmen und in der Reduktion schwenken.

Rinderfilet, Rotwein-Chicorée und Topinambur auf Teller ansprechend anrichten, mit Kürbiskernölpesto, Rotweinreduktion und frischen Sprossen garnieren.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch