

Rinderfilet "Fliegender Holländer"

H.M.Sauer und M. Löffler, 22.5.2013

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ 300-400 g Rinderfilet am Stück
- ◆ 500 g Kartoffeln
- ◆ ¼ Ltr. Milch
- ◆ 1 EL Butter, sowie etwas Butter zum Anbraten
- ◆ 100 g holländischer Hartkäse, gerieben
- ◆ 50 g Gorgonzola-Käse
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat-Nuss
- ◆ 250 g grüne Buschbohnen, blanchiert und in Butter gebraten.

Ein wunderbares Rezept, das wir zum ersten Akt von Wagners "Fliegendem Holländer" zubereitet, zum 2. Akt genossen, und zum 3. Akt mit einem alten Cognac gekrönt haben:

Als Meer: das Pürree. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit Wasser in einem Topf gar kochen. Dann in einer Moulinette ("Flotte Lotte") zu einem feinen Brei durchdrehen. Zusammen mit dem Ei, einem EL Butter, etwas Salz und Muskat-Nuss genügend heiße Milch mit dem Schneebesen unterrühren, dass das Pürree völlig glatt und sämig wird, aber gerade noch nicht vom Esslöffel fällt. Das Pürree in eine feuerfeste Form mit Deckel geben und in den auf 180°C vorgeheizten Backofen geben.

Als Schiff: das Filet. Rinderfilet in einer Pfanne mit heißer, leicht gebräunter Butter kurz von allen Seiten anbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen, pfeffern und leicht salzen, und in die schon heiße Ofenform mit dem Pürree legen. Den geriebenen Käse über das Fleisch streuen, etwas salzen, und die geschlossene Form bei 120 °C etwa 35 - 40 Minuten im Backofen fertiggaren. Das innen noch rosa-rote Filet in Scheiben aufschneiden, und mit den Bohnen (*Winde !*) zu einem guten Burgunder servieren.



Es ist angerichtet: das aufgeschnittene Filet wird am besten auch auf dem Püreebett serviert. So bleibt es bei Tisch schön warm.