

Autor: Peter John Rollinson
Garzeit: 40 Minuten



Zutaten

Für 4 Personen

Rinderfilet (Sous Vide):

4 Stücke Cape Grim Filet à 160g
4 Zweige Rosmarin
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
Extra Virgin Olivenöl
Meersalz
Pfeffermühle

Kürbispüree:

12 Spargelstangen, geschält und mit
schrägem Anschnitt
1 Butternuss-Kürbis, geschält, ohne Samen
und in große, gleichmäßige Stücke
geschnitten
60 ml Sahne
1 Tl gemahlener Ingwer
½ Bund Korianderblätter, für die Garnitur
abzupfen

Würziger Jus:

150 ml Rotweinfond
2 Nelken
1 Zimtstange
6 schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
2 Stück Sternanis
2 El geröstete, gehobelte Mandeln

Zubereitung

Rinderfilet (Sous Vide):

Das Fleisch großzügig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Geben Sie jedes Filet einzeln in einen Vakuumbbeutel zusammen mit 1 Rosmarinweig, 1 Knoblauchzehe und 2 Teelöffel Olivenöl. Beutel vakuumieren. Bei 54,5 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 40 Minuten Sous Vide garen.

Kürbispüree:

Den in Stücke geschnittenen Kürbis in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Bei niedriger Temperatur garen, bis er weich ist. Den Kürbis abgießen und in einem Mixer pürieren. Den pürierten Kürbis in ein Tuch geben, dies in ein Spitzsieb hängen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die restliche Flüssigkeit abläuft.

Würzigen Jus:

Rösten Sie die Gewürze in einem kleinen Topf ohne Fett bis sie duften. Den Rotweinfond hinzufügen und für 30 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze abseihen.

Anrichten:

Das Filet aus dem Wasserbad nehmen und den Beutel aufschneiden. Das Fleisch nach Belieben mit frisch geriebenem Meersalz und Pfeffer würzen.

Das Filet in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten bis es gebräunt ist. Warm stellen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Teller anrichten. Den Spargel in kochendem Wasser blanchieren, mit einem Stück Butter, etwas Salz und Pfeffer schwenken.

Das Kürbispüree mit gemahlenem Ingwer würzen und die Sahne hinzufügen. Etwas Püree auf den warmer Teller streichen, 3 Stücke Spargel zufällig verteilen. Das Filetstück halbieren und in der Mitte des Tellers auf Kürbispüree platzieren. Mit Würz-Jus garnieren und mit den gerösteten Mandeln und Korianderblättern bestreuen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Peter John Rollinson zur Verfügung gestellt.