



Nelson Müller Rezept

Rinderfilet | Spitzkohlstrudel | Erdnuss- sauce | Süßkartoffelpüree | Sesamchips

Rinderfilet:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch salzen und auf der Grillplatte von allen Seiten auf Stufe 9 scharf anbraten – etwas Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Nun das Fleisch mit den Kräutern auf ein Rostgitter legen und bei einer Niedergartemperatur von 165 °C 4D-Heißluft ca. 12–15 Minuten fertig garen.

Süßkartoffelpüree:

Die Kartoffeln halbieren und mehrmals mit dem Messer einstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, legen. Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei Mikrowellenfunktion 200 °C und 360 kW so lange garen lassen, bis sie weich sind. (ca. 9 Minuten) Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Schale abziehen und mit den Gewürzen in der Küchenmaschine mixen.

Spitzkohlstrudel:

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln und in einem Topf mit Sesamöl anschwitzen. Den Spitzkohl hinzufügen und mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Den Gemüfefond hinzugeben und weich köcheln lassen. Die überflüssigen Flüssigkeiten absieben, reduzieren lassen und wieder unter die Masse geben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für den Strudel:

Die Strudelblätter mit Butter aneinanderkleben und mit Butter bepinseln. Die Spitzkohlmasse auf den Strudelteig legen, einrollen und mit Butter bepinseln. Bei 180 °C ca. 15 Minuten ohne Mikrowellenfunktion mit Heißluft backen lassen.

Erdnusssauce:

Erdnussmus im Wok unter das siedende Wasser rühren. Zuckerrübensirup hinzufügen und ebenfalls gründlich unterrühren. Evtl. mehr Wasser ergänzen, sodass die Flüssigkeit im Wok eine sämige Saucenkonsistenz hat. Gewürze untermischen und nochmals 1 Minute durchziehen lassen. Zum Schluss Sojasauce und Zitronensaft hinzufügen. Alles gut vermischen.

Sesamchip:

Das Wasser und den Zucker in einer Pfanne aufkochen lassen und reduzieren lassen. Den Sesam dazugeben und vom Herd nehmen. Das Ganze wieder erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Chilipulver abschmecken und auf einem Blech ausrollen. Kalt werden lassen und in die gewünschte Größe brechen.

Zutaten:

Rinderfilet

750 g Rinderfilet
2 EL Öl
Knoblauch, Thymian,
Rosmarin
Salz und Pfeffer

Süßkartoffelpüree

3 Süßkartoffeln
Butter, Salz, frisch
geriebene Muskatnuss

Spitzkohlstrudel

Für die Füllung
1 Kopf Spitzkohl
1 Zehe Knoblauch
2 Schalotten
100 ml Weißwein
200 ml Gemüfefond
Sesamöl
Salz, Pfeffer,
Cayennepfeffer,
Muskatnuss

Erdnusssauce

6 EL Erdnusscrème
1 Zitrone
2 TL Zuckerrübensirup
6 EL Sojasauce
Muskatnuss, Curry,
Kreuzkümmel

Für den Strudel

4 Strudelblätter

Sesamchips

50 g Sesam weiß
50 g Sesam schwarz
120 ml Wasser
100 g Zucker
Salz, Chilipulver