

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Guinness-Angus mit Serviettenknödel

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Filetspitzen

- 600 g Rinderfilet
- 50 g Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 50 g Gelbe Rübe
- 1 Schalotte
- 50 ml Guinness Bier
- 200 ml dunkler Kalbsfond
- 1 TL grober Senf
- 1 TL gehackte Petersilie
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Sauerrahm

Für die Serviettenknödel

- 225 g Toastbrot ohne Rinde
- 50 g Eidotter
- 75 g Eiweiß
- 75 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Quelle: ORF extra

- Butterschmalz zum Anbraten

Für die Garnitur

- Sauerrahm
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die Serviettenknödel das Toastbrot in grobe Würfel schneiden. Die weiche Butter und die Eidotter in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen (Abtrieb) und diesen Abtrieb danach mit dem Toastbrot vermengen. Das Eiklar mit etwas Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine aufschlagen und vorsichtig unter die Toastbrot-Masse heben. Die Masse dann mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

2. Nun die Hälfte der Knödelmasse länglich auf etwas Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle drehen und an beiden Enden gut verschließen. Den Vorgang mit der zweiten Hälfte wiederholen. Die Rollen nun noch in Alufolie einrollen und in einem Topf in reichlich Wasser bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten garen.

Tipp: Man kann die Knödelrollen auch im Dampfgarer bei 90° C etwa 35 Minuten garen.

3. In der Zwischenzeit für das Guinness-Angus die Karotten, den Knollensellerie und die Gelben Rüben in kleine Würfel schneiden und diese in einem Topf in leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

4. Nun das Rinderfilet in grobe Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf zwei Mal in einer Pfanne in etwas Olivenöl rundherum kräftig anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und die in feine Ringe geschnittene Schalotte und die Gemüsewürfel in derselben Pfanne anbraten. Den groben Senf dazugeben und mit dem Guinness Bier ablöschen. Anschließend den dunklen Kalbsfond zugeben und so weit einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz erreicht hat.

5. Dann die Filetstreifen und die gehackte Petersilie untermengen und etwa 30 Sekunden leicht köcheln lassen, damit das Fleisch den richtigen Garpunkt hat. Den Sauerrahm einrühren.

6. Die gegarten Serviettenknödel aus dem Dampfgarer nehmen, von der Folie befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz beidseitig goldgelb anbraten.

7. Das Guinness-Angus auf einem flachen Teller anrichten und je 2 Scheiben Serviettenknödel dazugeben. Das Gericht mit einem Klecks Sauerrahm und frischer Petersilie garnieren.