

RINDERFILET MIT JAKOBSMUSCHELKRUSTE, PAK CHOI UND SÜßKARTOFFELPÜREE

Rezept von Marlon Schodlok, Farmerhaus, Groß-Umstadt

Zutaten Kruste:

200g Pankoflocken (Japanisches Paniermehl)
120g Butter
1 Orange
1 Msp. Meersalzflocken

Zubereitung:

Für die Kruste Pankoflocken und Butter vermengen. Die Orange etwas abschälen und ca. 1/3 der Schale in die Kruste geben. Alles sorgfältig miteinander vermengen und in Frischhaltefolie in eine Runde Form bringen und kaltstellen.

Zutaten Süßkartoffelpüree:

300g Süßkartoffeln
200ml Kokosmilch
100g Butter
Muskatnuss
Harissa
Salz

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine, gleich große Würfel schneiden. Die Kokosmilch mit den Gewürzen aufkochen und weichkochen. Beim Pürieren die Butter dazu geben und final abschmecken.

Zutaten Rinderfilet:

300g Rinderfilet
2 Jakobsmuscheln
1 Pak Choi
Salz

Zubereitung:

Das Rinderfilet portionieren und in Form bringen. Die Jakobsmuscheln mit einem scharfen Messer in 4 dünne Scheiben schneiden. Das Filet mit Salz würzen jeweils 3

Min auf beiden Seiten scharf anbraten und anschließend die Jakobsmuscheln verteilt auflegen.

Nun die gekühlte Kruste in dünne Scheiben schneiden und ebenso auf dem Rinderfilet auflegen. Zum Abschluss bei Oberhitze gratinieren.

Den Pak-Choi anbraten und würzen und das Süßkartoffelpüree auf dem Teller anrichten. Das Rinderfilet mit der Kruste auf das Püree setzen und ausgarnieren.