

Gewürz-Rinderfilet mit selbstgemachten Nuss-Spätzle und Rotkraut

schoenertagnoch.de/2012/01/gewurz-rinderfilet-mit-selbstgemachten/

January 5, 2012

Heute zeige ich euch die Hauptspeise unseres Silvester-Menüs: **Gewürz-Rinderfilet mit selbstgemachten Nuss-Spätzle und Rotkraut**. Das Rezept habe ich aus einer alten Ausgabe der „Living at Home“ (Oktober 2009) herausgerissen. Das Gewürz-Rinderfilet ist super gelungen und hat allen sehr gut geschmeckt. Es war innen tiefrosa und wunderbar zart. Die Nuss-Spätzle dagegen haben meine Erwartungen nicht 100% erfüllt, der Nuss-Geschmack kam gar nicht so durch, wie ich das erwartet hatte. Schade!

Das Rotkraut habe ich nach einem bewährten Rezept aus der „Lecker“ (Ausgabe 11/2008) zubereitet. Rotkraut und Spätzle konnte ich schon nachmittags vorbereiten: Das Rotkraut habe ich nachmittags fast fertig geschmort und dann abends nur noch erneut erwärmt und abgeschmeckt. Die Spätzle habe ich ebenfalls schon nachmittags geschabt, nach dem Garen mit kaltem Wasser abgeschreckt, gut abtropfen lassen und dann mit Frischhaltefolie abgedeckt beiseite gestellt. Abends habe ich die Spätzle dann nur noch in Butter geschwenkt. Das Rinderfilet habe ich erst abends, bevor ich die Vorspeise serviert habe, angebraten und in den Ofen geschoben.



(c) <http://schoenertagnoch.blogspot.com>

Gewürz-Rinderfilet mit selbstgemachten Nuss-Spätzle und Rotkraut

(für 4-5 Portionen)

Zutaten:

Für das Gewürz-Rinderfilet:

250ml trockener Rotwein

125ml Rotwein-Essig

1 TL Wacholderbeeren

1 EL Pfefferkörner

2 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

1 Zimtstange

1 Bund Suppengemüse

800g Rinderfilet

2 EL Butterschmalz

1 EL Tomatenmark
2 EL Puderzucker
300ml Gemüsebrühe
3 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer

Für die Nuss-Spätzle:

75g gemahlene Haselnüsse
300g Mehl
4 Eier
2 EL Butter

Für das Rotkraut:

1 kleiner Rotkohl
2 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren
1 Zimtstange
200ml Rotwein
6 EL Apfelessig
3 EL Zucker
Salz
2 säuerliche Äpfel
1 TL Speisestärke
4 EL Johannisbeergelee

Zubereitung:

2 Tage vor dem Essen wird das Rinderfilet eingelegt. Dafür den Rotwein mit Essig, 125ml Wasser und den Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Gewürznelken, Lorbeerblättern und der Zimtstange kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. Rinderfilet trocken tupfen. Das Suppengemüse putzen, grob würfeln und mit dem Fleisch in die Gewürzbeize legen. 2 Tage marinieren lassen, dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

Für das Rotkraut den Rotkohl putzen: äußere Blätter abmachen und wegwerfen. Den Kohl waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Kohl mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

In einem großen Topf (ich habe den größten Topf verwendet, den ich besitze!) das Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten, dann Rotkohl, Lorbeer, Wacholderbeeren und Zimtstange zugeben und unterrühren. Wein, Essig, Zucker und 2 TL Salz hinzufügen. Alles aufkochen, dann die Hitze reduzieren und das Rotkraut zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Dabei immer wieder umrühren und eventuell etwas Wasser zugeben, damit das Rotkraut nicht anbrennt.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Würfel schneiden und nach 15 Minuten Garzeit unter das Rotkraut mischen.

Rinderfilet aus der Beize nehmen und trocken tupfen. Suppengemüse durch ein Sieb abgießen. Marinade und Gemüse aufheben! Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. In einer großen Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten jeweils ca. 4

Minuten anbraten. Die Dauer hängt von der Dicke des Filets ab! Meines war sehr dick. Ein schmales Filet sollte kürzer angebraten werden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und ca. 45-50 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen fertig garen. Das Fleisch ist fertig, wenn es auf leichten Druck nachgibt. Es soll innen tiefrosa sein. Meines war nach 50 Minuten im Backofen perfekt.

Für die Nuss-Spätzle die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Auskühlen lassen. Haselnüsse, Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Dann die Eier und 200ml lauwarmes Wasser mit einem Holzlöffel kräftig unterrühren und den Teig so lange kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. Dann den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

In der Rinderfilet-Pfanne das abgetropfte Suppengemüse mit dem Tomatenmark anbraten. Puderzucker darüber streuen, kurz weiterbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse in ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze etwas weich kochen. Dann die Hitze wieder erhöhen und die Flüssigkeit bei starker Hitze einkochen lassen. Langsam 250ml von der Rinderfilet-Beize zugießen und ebenfalls einkochen lassen. Dann alles durch ein feines Sieb abgießen. Suppengemüse wegwerfen. Sauce in einen kleinen Topf umfüllen und warm halten.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Spätzleteig in eine Spätzlepresse füllen oder über ein Spätzlebrett in das kochende Wasser schaben. Spätzle sofort mit einer Schöpfkelle mit Löchern darin herausnehmen und abtropfen lassen, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Wenn die Spätzle schon einige Zeit vor dem Verzehr zubereitet werden, Spätzle nach dem Herausnehmen kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und dann mit Frischhaltefolie abgedeckt auf einer Platte aufbewahren.

Zum Ende der Rotkraut-Schmorzeit 1 TL Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren und die im Topf befindliche Flüssigkeit damit binden. Das Johannisbeergelee unterrühren und das Rotkraut mit Essig, Zucker und Salz abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Derweil 2 EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die gekochten und gut abgetropften Spätzle darin schwenken. 3 EL kalte Butter unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet in Scheiben schneiden, portionsweise mit den Nuss-Spätzle, dem Rotkraut und der Sauce servieren.



Für dieses Gericht habe ich übrigens das erste Mal Spätzle selbst mit einem Spätzlebrett geschabt. Bisher hatte ich immer eine Spätzlepresse verwendet, aber eine echte Schwäbin schabt die Spätzle natürlich! Damit konnte ich dann auch gleich eines meiner Weihnachtsgeschenke einweihen, von meinen Eltern habe ich nämlich unter anderem dieses Spätzlebrett und einen Spätzleschaber geschenkt bekommen 😊

Und morgen gibt es das Finale unseres Silvestermenüs: eine geeiste Kardamom-Creme mit Sauerkirschen und Milchschaumhaube!