

Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2022 | SYMPHONIE DER SINNE



VON GERHARD WIESER

finedining

CASTEL

Rinderfilet

Parmesankruste | Petersilienwurzel



Rinderfilet in Parmesankruste, geschmorte Petersilienwurzel, grüne Petersiliencreme, frittierte Petersilienwurzel, Rotweinsauce

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Merlot Mühlweg 2018
Weingut Niedrist
Eppan | Südtirol

Zutaten

für 4 Personen

Parmesankruste

- 30 g Weißbrot oder Toastbrot, entrindet und fein gerieben
- 30 g Parmesan, gerieben
- 60 g kalte Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Geschmorte Petersilienwurzel

- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 EL Butter
- 400 g Petersilienwurzel
- 2 EL kalte Butter
- 100 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- Salz

Petersilienwurzelpüree

- 300 g Petersilienwurzel
- 100 ml Milch
- Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL braune Butter
- 1 EL kalte Butter

Grünes Petersilienpüree

- 150 g Petersilienblätter
- 50 g Zwiebel, feingeschnitten
- ½ Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 40 ml Sahne
- 1 EL Sahne, geschlagen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zutaten

für 4 Personen

Petersilienwurzel Chips

- 1 Petersilienwurzel
- Salz
- Backfett

Rotweinsauce

- 1 kg Kalbsknochen und Kalbfleischabschnitte
- 50 g Speckreste
- 300 g Zwiebel
- 60 g Knollensellerie
- 50 g Stangensellerie
- 4 EL Öl
- 100 g Tomatenreste
- 1/4 l dunklen, kräftigen Rotwein
- 1/8 l roten Portwein
- 2 l braune Kalbsbrühe
- 1 EL getrocknete Steinpilze (in kaltem Wasser eingeweicht)
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 3 Salbeiblätter
- 4 Pfefferkörner, zerdrückt
- Speisestärke zum Binden der Sauce
- 30 g kalte Butter zum Verfeinern

Weiteres

- 4 Rindsfiletsteaks (Mittelstück) zu je 120 – 140 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Öl zum Braten
- 1 EL Senf

Zubereitung

Parmesankruste

- Aus Weißbrotbröseln, Parmesan und kalter Butter eine Krustenmasse herstellen (alles verkneten, wie einen Mürbteig)
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschmorte Petersilienwurzel

- Petersilienwurzel waschen und schälen.
- Petersilienwurzel der Länge nach vierteln.
- Schalotten in Butter dünsten, geviertelte Petersilienwurzel dazugeben, salzen und kurz mitbraten.
- Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 20 Minuten weich schmoren.

Petersilienwurzelpüree

- Petersilienwurzel sauber schälen, dann in 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser mit Milch, etwa 20 Minuten weichkochen lassen.
- Petersilienwurzelwürfel im Mixer pürieren.
- Das Püree einen kleinen Kochtopf geben, mit Salz und Zitronensaft abschmecken sowie mit brauner und kalter Butter verfeinern.

Grünes Petersilienpüree

- Die gewaschene und abgezupfte Petersilie im Salzwasser 10 Minuten weichkochen.
- Sofort in ein Sieb schütten, kurz mit kaltem Wasser abkühlen und etwas ausdrücken.
- Butter in einem Topf schmelzen lassen und Zwiebel, sowie den Knoblauch darin dünsten.
- Weich gekochte Petersilienblätter und Sahne dazugeben, alles aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Im Cutter oder Mixer fein pürieren.
- Mit der Schlagsahne vollenden.

Zubereitung

Petersilienwurzel Chips

- *Petersilienwurzel schälen und mit der Aufschneide-Maschine in dünne Scheiben schneiden.*
- *In heißem Backfett bei 170 Grad knusprig backen.*

Rotweinsauce

- *Die klein gehackten Kalbsknochen und Abschnitte mit dem Speckrest in einer Bratpfanne mit Öl braun anbraten.*
- *Anschließend die gewaschene, in grobe Würfel geschnittene Zwiebel einstreuen und alles zusammen anbraten. Etwas später die geschnittenen Knollensellerie und Stangensellerie dazugeben und mitrösten.*
- *Eventuell überschüssiges Fett abgießen, etwas auskühlen lassen. Die Tomatenreste begeben, unterrühren und mitdünsten.*
- *Mit Rotwein und Portwein löschen und etwas einkochen lassen. Diesen Vorgang öfters wiederholen.*
- *Mit der kalten, braunen Kalbsbrühe aufgießen und 2 bis 3 Stunden leicht kochen lassen.*
- *Das abgesetzte Fett mehrmals abschöpfen.*
- *Etwa 15 Minuten vor Kochende die Küchenkräuter und die Gewürze Thymian, Rosmarin und Salbei, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und Steinpilze dazugeben.*
- *Die Sauce durch ein feines Sieb seihen und zur gewünschten Konsistenz einkochen.*
- *Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Speisestärke binden.*

Zubereitung

Fertigstellung

- *Filetsteaks salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne in Öl auf beiden Seiten etwa 4 Minuten rosa braten.*
- *Das Fleisch auskühlen lassen, mit Senf bestreichen, die Parmesankruste auf die vorgebratenen Filet-steaks geben.*
- *Dann im 200°C heißen Backofen etwa 5 Minuten überbacken, herausnehmen und 3 Minuten ruhen lassen.*
- *Filetsteaks halbieren und auf den Tellern anrichten.*
- *Petersilienwurzeln, Petersilienwurzelcreme und grüne Petersiliencreme auf die Teller geben und mit der Rotweinsauce servieren.*
- *Mit den frittierten Petersilienchips garnieren.*

Tipps

- *Anstelle des Rindfilets können Sie auch Kalbsfilet verwenden.*
- *Sie können auch Karotten oder Artischocken dazu servieren.*
- *Anstelle der Rotweinsauce verwenden Sie alternativ eine Sauce Hollandaise.*

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.



Castel
* * * * *

www.hotel-castel.com