

Rinder-Filet im Strudel-Teig mit Thai-Basilikum-Farce

Für 4 Personen

Rinderfilet im Strudelteig:

800 g Rinderfilet im Querschnitt	500 g Hühnerfilet	5 Bund Thai-Basilikum
1 Schuss Sahne	2 Pck. Strudelteig, dünn	5 Eier
100 g Cashewnüsse, geröstet	100 g Senf, körnig	50 g Öl-Tomaten
Salz	Pfeffer	Öl

Gröstl:

1 Hokkaido-Kürbis, groß	2 Stangen Porree	1 – 2 EL Butter
2 – 3 EL Olivenöl	1 Schuss Weißwein, trocken	Salz
Pfeffer		

Orangensoße:

250 ml Orangensaft	1 – 2 EL Zucker, braun	3 – 4 EL Butter, kalt
2 Zitronen, unbehandelt	Salz	

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Rinderfilet im Strudelteig:

Rinderfilet in einer großen Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und abkühlen lassen. Für die Farce Hühnerfilet in Würfel schneiden, Thai-Basilikum zupfen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Hühnerfleisch, Thai-Basilikum, getrocknete Tomaten, geröstete Cashewnüsse, Senf und einen Schuss Sahne in einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Probe-laibchen in einer Pfanne anbraten, um festzustellen, ob genug Salz drin ist. Strudelteig auslegen, mit zwei Eiern bestreichen, eine zweite Schicht darauf geben, dann wieder mit Farce bestreichen, Fiekt drauf und gleichmäßig mit Farce bedecken. Strudel einrollen, in einer großen Pfanne anbraten und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Gröstl:

Kürbis und Porree in Würfel schneiden. Kürbis im Olivenöl anbraten, dann Butter und Porree dazu geben. Unter ständigem Rühren Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen.

Orangensoße:

Orangensaft auspressen. Braunen Zucker in einer Sauteuse karamellisieren und mit etwas Wasser und Orangensaft auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken. Mit der in kleine Würfel geschnittenen Butter montieren. Gröstl auf Teller geben, Soße darüber träufeln. Rinderfiletscheiben darauf legen und am Ende mit einer feinen Reibe Zitronenschale darüber reiben.

Alfons Schuhbeck / Amann am 17. Oktober 2008