

Medaillon vom Rinderfilet mit Kartoffel-Limonenmousseline und roh mariniertem Thunfisch an Sternanisschaum

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Thunfisch Sushi-Qualität
4	Rinderfiletstücke 180g
1	Tomate
1	Aubergine
3	große Kartoffeln (festkochend)
1	EL Pinienkerne geröstet
1	Zitrone
1	Bund Rucola
6 Sta.	grüner Spargel
3 EL	Sternanis
1 kl. Bd.	Basilikum
0,4 l	Hühnerbrühe
¼ l	reduzierter Weißwein, trocken
250 g	Butter
100 ml	Sahne
¼ l	Tomatenpüree
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
1 Zehe	Knoblauch
	Olivenöl, Pfeffer/Salz

Tomatenmarinade für Thunfisch:

Tomatenpüree mit Hühnerbrühe (ca. 0,1l), Rosmarin, Thymian, Knoblauch und etwas Basilikum aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb passieren.

Sternanisschaum:

Hühnerbrühe mit Sternanis aufkochen und ziehen lassen. Mit etwas reduziertem Weißwein, Butter und Sahne mixen, bis eine homogene Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aubergine und Tomate in 2 cm starke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl kross anbraten. Die Kartoffeln weichkochen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet salzen und pfeffern, in einer heißen Pfanne von allen Seiten kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf einem Gitter garen. Rinderfilet herausholen und etwas ruhen lassen, dann in einer Pfanne mit schäumender Butter, Rosmarin und Thymian nachbraten.

Den in dünne Scheiben geschnittenen Thunfisch mit der Tomatenmarinade beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Da das Auge bekanntlich mitisst, den Thunfisch in der Mitte

public places

Das Lifestyle-Magazin

des Tellers anrichten und das Rinderfilet hineinsetzen. Auf das Rinderfilet die gebratene Auberginen- und Tomatenscheibe legen. Etwas Rucola und Spargel zusammen mit den gerösteten Pinienkernen auf dem Thunfisch verteilen, Sternanisschaum mit dem Stabmixer aufschäumen und über das Gericht verteilen.