

Bisonfilet in Orangen-Walnusskruste mit Kartoffel-Bonbon, Thaispargel, getrockneten Tomaten und Rotweinsauce



© Photo: shari.kimmy

Wissenswertes

Schwierigkeit: Einfach

Zutaten für 4 Portionen

Allgemein:

- 600 g Bisonfilet
- Butterschmalz
- 2 Thymianzweig
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Wattle Seeds (Akaziensamen)
- 3 Rosmarinzweig
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe

Für die Kruste:

- 125 g Butter
- 1 Eigelb
- geriebene Schale von einer Bio-Orange
- Blättchen von einem Zweig Thymian, fein geschnitten
- 50 g fein geriebenes Toastbrot
- Pfeffer (frisch)
- 100 g Walnusskern
- 1 EL Ahornsirup

Für die getrockneten Tomaten:

- 400 g Kirschtomate
- Schale von einer Bio-Orange
- Blättchen von einem 1/2 Bund Thymian
- Fleur de sel, frischer Pfeffer
- 2 EL sehr gutes Olivenöl

Für die Rotweinsauce:

- 2 EL Butterschmalz
- 2 kleine Rinderknochen
- g Karotte

Zubereitung

1. Das Bisonfilet in heißem Butterschmalz von allen Seiten kurz kräftig anbraten, mit Salz, Pfeffer und Wattle Seeds würzen. Thymian- und Rosmarinzweige zugeben und eine halbierte Schalotte sowie eine "angepitschte" Knoblauchzehe.
2. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und alles draufgeben. Circa 25 Minuten bei 120° im vorgeheizten Ofen sanft garen lassen. Evtl. zwischendurch einmal wenden. Anschließend heraus nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.
3. Walnüsse mit etwas Ahornsirup anrösten, abkühlen lassen und klein mixen.
4. Die Butter schaumig schlagen, mit dem Eigelb, der geriebenen Orangenschale und den Thymianblättchen mischen, gut durchschlagen. Die Nüsse, die Buttermischung, die Toastbrotbrösel vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel geben. Platt drücken und im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Den Gefrierbeutel von der Walnussmasse abziehen, auf das Filet legen und etwas andrücken. Im Backofen mit der Grillstufe circa 3 Minuten überbacken, bis es eine schöne goldbraune Farbe bekommt.
6. Für die Tomaten:

- 1 EL** 4 Schalotten (ca. 250 g)
 - 200 ml** Tomatenmark
 - 800 ml** Rotwein
 - Rinderfond
 - 1 zw Thymian und Rosmarin jeweils
 - 1 zw Thymian und Rosmarin jeweils
 - 2 Lorbeerblätter
 - 1 EL Hagebuttenmark
 - Pfeffer (frisch, schwarz)
 - 1 EL** Butter
- Für das Kartoffel-Bonbon:**
- 6 St große festkochende Kartoffeln, davon drei in der Schale gekocht
 - 200 ml** Sahne
 - Muskat (frisch, weiß)
 - 1 EL** Tomatenmark
 - Butter flüssig
 - 1 Fl pflanzliches Öl, z.B. Rapsöl
 - 250 g Thaispargel
 - Fleur de sel, frischer Pfeffer

- 7.** Die Kirschtomaten halbieren, salzen, pfeffern. Mit der Orangenschale und dem Thymian auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und bei 100 °C 70 bis 90 Minuten trocknen lassen, dabei die Ofentür einen Spalt offen lassen.
- 8.** Für die Sauce:
- 9.** Die Rinderknochen im Butterschmalz gut anrösten, Gemüse dazu und alles anbraten. Tomatenmark zugeben, kurz mit anrösten, dann mit 100 ml Cabernet Sauvignon ablöschen. Komplet einreduzieren lassen und diesen Vorgang wiederholen. Den Rinderfond angießen, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt dazu, köcheln lassen und mindestens um die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb passieren, Hagebuttenmark zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas angerührter Speisestärke binden, wenn die Konsistenz zu flüssig ist, dann nochmals aufkochen lassen.
- 10.** Für das Kartoffelbonbon:
- 11.** Die rohen Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Durch die Kartoffelpresse drücken und mit Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Tomatenmark ein rotes Püree herstellen. Die gekochten Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Daraus Kreise mit 2-3 cm Durchmesser ausstechen. Abwechselnd 3 bis 4 Kreise und Püree schichten und in ein bebuttertes Strudelblatt wie ein Bonbon einwickeln. Im heißen Fett frittieren, bis das Bonbon eine schöne Farbe hat.
- 12.** Thai-Spargel:
- 13.** Den Thai-Spargel im Wok mit etwas Öl bissfest anbraten, etwas salzen und pfeffern, die getrockneten Tomaten zuletzt kurz dazu.