

Rinderfilet mit Kohl und Amarena-Kirschen

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Rinderfilets
- 100 g Butter
- etwas Kardamom
- ein paar Nelken
- 1 Stange Zimt
- 125 g Amarena-Kirschen
- 1 große gekochte Rote Bete
- 10 Köpfe Rosenkohl
- 2 Handvoll Grünkohl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- zum Garnieren: Wildkräuter

Rinderfilets in einer Pfanne mit reichlich Butter vorsichtig bei nicht zu hoher Temperatur von allen Seiten anbraten. Zimt, Nelken und Kardamom dazugeben. Immer wieder mit der schaumigen Butter übergießen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und nach dem Tranchieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kirschen abgießen (Saft auffangen) und würfeln. Rote Bete ebenfalls in Würfel schneiden. Den Fruchtsaft in einen Topf geben und Kirschen und Rote Bete kurz darin ziehen lassen.

Vom Rosenkohl nur die äußeren Blätter entfernen, den Grünkohl waschen und in Stücke zupfen. Beides kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anschwitzen und mit Muskat würzen.

Fleisch und Gemüse auf Teller setzen, jeweils einige Kirschen und Rote Bete darübergeben und mit Wildkräutern garniert servieren.

Sendung/Quelle: Landpartie - Im Norden unterwegs

Sendetermin: 15.12.2024

Koch/Köchin: Robin Pietsch

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen