

# Weihnachtsmenü mit Rinderfilet

## Menüfolge

**Blumenkohlcreme-Suppe**  
**Rinderfilet mit Speckbohnen**  
**Herzoginkartoffeln**  
**Feldsalat mit Äpfeln und Sonnenblumenkernen**  
**Birnen auf Zimt-Zabaione**

## Zubereitung

Die Rezeptangaben beziehen sich auf 4 Personen.

### **Blumenkohlcreme-Suppe**

1 kleiner Blumenkohl  
1 TL Zitronensaft

Den Blumenkohl putzen. Vom Blumenkohl die Röschen lösen und diese in leicht gesalzenem Wasser mit Zitronensaft etwa 10 Minuten kochen. 1/3 der garen Röschen und 3/4 l des Kochwassers zurückhalten. Blumenkohl warm halten.

40 g Butter  
40 g Mehl

Mehl in erhitzter Butter andünsten, zurück gehaltenes Kochwasser langsam begeben und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen.

1/4 l Sahne  
1 Eigelb

Eigelb mit der Sahne und 2 EL Wasser aufschlagen. Die Masse unter stetem Rühren zu der Suppe geben. 2/3 des Blumenkohls zur Suppe geben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Restliches Drittel der Röschen in die Suppe geben. Nochmals kurz aufkochen.

Salz, Pfeffer, Muskat

Die fertige Suppe auf vorgewärmten Tellern servieren und mit Schnittlauchröllchen dekorieren.

Schnittlauch

### **Rinderfilet mit Speckbohnen**

1 kg Rinderfilet  
Salz, Pfeffer  
2 Zwiebeln  
1 Tomate

Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel abziehen und mit der Tomate zusammen achteln.

Thymian, Rosmarin

Den Backofen zwischenzeitlich auf 180°C einstellen. In einem Bräter etwas Fett erhitzen. Das Rinderfilet zusammen mit den Zwiebeln, der Tomate sowie dem Thymian und Rosmarin darin anbraten. Mit etwas von dem Rotwein ablöschen und im Ofen für etwa 35 bis 40 Minuten fertig garen.

80 ml Rotwein

350 g grüne Bohnen

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Bohnen in etwa 6 Minuten bissfest kochen. Anschließend mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Je einige Bohnen mit einer Scheibe Speck umwickeln. Diese Bohnen-Speck-Wickel auf ein Backblech legen und 15 Minuten vor Ende der Garzeit des Rinderfilets zu diesem in den Ofen geben.

8 Scheiben Speck, hauchdünn geschnitten

Nach Ende der Garzeit das Filet in Alufolie wickeln und

zur Seite legen.

Den Bratenfond durch ein Sieb gießen, die aufgefangene Brühe auf dem Herd aufkochen lassen. Mit dem übrigen Rotwein verfeinern und die Soße etwas reduzieren lassen.

Speisestärke

Die Soße nun mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell, je nach gewünschter Konsistenz mit der Speisestärke etwas binden. Das Filet in Scheiben teilen und zusammen mit den Speck-Bohnen auf Tellern anrichten.

### Herzoginkartoffeln

500 g mehlig kochende Kartoffeln

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen.

2 Eier

Anschließend, noch warm, durch eine Presse drücken.

Muskat, Salz

Mit Ei, Muskat und Salz vermengen.

Etwas Milch

Die Kartoffelmasse auf ein Blech aufspritzen (Spritzbeutel mit Sternenhülle). Etwas Milch und Ei vermischen. Die Herzoginkartoffeln damit vorsichtig bestreichen.

Ei zum Bestreichen

Bei 180 bis 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

### Feldsalat mit Äpfeln und Sonnenblumenkernen

3 EL Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblumenkerne in einer kleinen Pfanne trocken anrösten.

150 g Feldsalat

Feldsalat gründlich waschen, putzen und verlesen.

2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

Die Äpfel waschen, schälen und würfeln.

½ Bund Radieschen

Geputzte Radieschen in Spalten schneiden.

3 EL Zitronensaft

Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Apfelsaft verrühren, Öl unterschlagen.

Salz, Pfeffer

1 TL Apfelsaft

Dressing über den Salat geben und sofort servieren.

3 EL Rapsöl

### Birnen auf Zimt-Zabaione

1/2 l Weißwein oder Birnensaft

1/4 l Wasser, 1/4 l Wein, 75 g Zucker und 2 EL

75 g + 50 g Zucker

Zitronensaft in einem Topf aufkochen.

4 EL Zitronensaft

Die Birnen waschen und schälen, die Stiele dabei nicht entfernen. Birnen in den Sud legen und zugedeckt 15–20 Minuten dünsten. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen und auskühlen lassen.

4 Birnen

2 Eier

1/4 l Wein, 50 g Zucker, Eier, Stärke, Zimt, 2 EL

1 TL Speisestärke

Zitronensaft und -schale in einen Topf geben. Mit den

1 TL gemahlener Zimt oder

Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Bei

Lebkuchengewürz

mittlerer Hitze unter weiterem Schlagen kurz hochsteigen lassen, bis die Soße dicklich ist. Auskühlen lassen.

abgeriebene Schale von

1/2 unbehandelten Zitrone

1 EL gehackte Pistazien

Birnen auf der Zimt-Zabaione anrichten und die Pistazien über die Soße streuen.