

**Gasthof Wörendlhof
Wolfgang Bartels
Am See 21
83486 Ramsau
www.woerndlhof.de**

Menü:

Hausgebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Stanggaß,
an Zupfsalat mit Kartoffel-Meerrettich-Espuma

Heimisches Rinderfilet unter der Kräuter-Salzkruste,
dazu Selleriepüree und gebratenen Speckpfifferlingen

Pinienkernparfait an eingemachten Vanille-Sauerkirschen

Rezept und Zubereitung Hauptgang

Rinderfilet für 4 Personen

4 Stk. Rinderfilet je 250 g
Rosmarin 400g
Thymian 400g
Petersilie 200g
Grobes Salz 40g
Butter 500g
Senf „mittelscharf“ 1 EL
Knollensellerie 3 Stück
Kartoffeln, mehlig 800g
Schlagrahm 2 Liter
Zwiebeln 3 Stück
Knoblauch 4 Zehen
Speck, gewürfelt 200g
Pfifferlinge 500g
Weißwein 0,5 Liter
Pflanzenöl 0,5 Liter
Semmelbrösel 200g
Zitrone 1 Stück
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kräuter-Salzkruste:

Rosmarin, Thymian und Petersilie (je 100g) vom Stiel befreien und fein hacken. Das grobe Salz (40g) und die gehackten Kräuter mit dem Mörser zu einer Paste rühren. Danach Butter, Senf, Semmelbrösel, etwas angeriebene Zitronenschale und Pfeffer dazugeben und alles mischen.

Die Masse in ein Kaffeehaferl oder ähnliches geben und für mind. 3 Stunden einfrieren (muss durchgefroren sein). Grund: Wenn die Butter zu weich ist, zerläuft die Kruste beim Zubereiten.

Zu gegebener Zeit das Haferl in heißem Wasser kurz anwärmen, damit sich die vorbereitete Krustenmasse leichter heraus „stürzen“ lässt. Dann die gefrorene Masse längs in Scheiben schneiden, diese in Frischhaltefolie einwickeln und weiter einfrieren.

Selleriepüree:

Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und etwas Knoblauch fein hacken und mit etwas Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren lassen.

Sellerie und Kartoffeln dazugeben und mit Schlagrahm aufgießen. Etwas Rosmarin und Thymian mit einer Schnur zu einem Bündel binden und dazugeben. Alles langsam köcheln lassen. Mit etwas Wasser aufgießen wenn die Flüssigkeit einreduziert, aber der Sellerie noch nicht weich ist. Wenn die Masse weich ist, alles durch ein Sieb „passieren“ und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speckpfifferlinge:

Speck und Pfifferlinge in einer Pfanne anbraten. Danach gehackte Zwiebeln begeben und mitrösten. Zum Schluss etwas Butter dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Cognac oder Weinbrand abschmecken.

Rinderfilet:

Das Fleisch von Sehnen befreien. Etwas Butter in der Pfanne „nussig“ werden lassen. Danach Rosmarinzwig und eine zerdrückte Knoblauchzehe in die Butter geben. Das Fleisch darin auf allen Seiten kurz anbraten und für ca. 10 Minuten bei 170°C in den vorgeheizten Backofen geben. Ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit die vorgeschchnittene Kräuter-Salzkruste auf das Filet geben.