

Rinderfilet mit Kichererbsen-Pilzfülle auf jungen Erbsenschoten mit Malzbiersauce



Zutaten

6 Stk. Filet vom Rind á 15 dag
6 dag Pilze der Saison
1 EL Öl
1/16 l Schlagobers
40 dag Kichererbsen aus der Dose, abgetropft, gekocht
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
12 Blatt Rohschinken
2 EL Senf
1 EL Rosmarin
4 EL Öl

2 EL Zucker
½ Zwiebel
4 dag Hamburgerspeck
3 Knoblauchzehen
1/8 l Malzbier
3/8 l Fond, braun, oder kräftige Rindsuppe
30 dag Erbsenschoten
3 EL Butter

Zubereitung

Mit einem dünnen, scharfen Messer von der Seite in die Rinderfilets der Länge nach eine Tasche einschneiden.
Pilze putzen, würfelig schneiden und in heißem Öl anrösten, mit Schlagobers auffüllen.
Kichererbsen dazugeben und aufkochen lassen.
Zerstampfen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen.
Die Masse überkühlen lassen und in einen Dressiersack ohne Tülle füllen, danach in die Filet-Taschen füllen.
Die Filets an der Seite mit Rohschinken umwickeln, so dass die Öffnungen der Taschen verdeckt sind.

Mit Senf einstreichen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets beidseitig ca. 4 min langsam braten.
Aus der Pfanne nehmen und in einer Folie einige Minuten rasten lassen.

Im Bratenrückstand Zucker karamellisieren, fein gehackte Zwiebel, würfelig geschnittenen Speck und fein gehackte Knoblauchzehen anrösten.

Mit Malzbier ablöschen, mit braunem Fond aufkochen und etwas einreduzieren.

Erbsenschoten putzen und in Wasser 8 min kochen.

Abseihen, in zerlassener Butter schwenken, abschmecken, mit der Sauce und den Filets servieren.
