

Gegrilltes Wagyu-Filet

mit Schmorschalotten & Paprikakompott

Personen: 2 | Autor: Alexander Herrmann | Kategorie: Rind | Schwierigkeitsgrad: schwer | Zeit: 150 Minuten



© Collection Rolf Heyne, Bild: © Luzia Ellert

Zutaten

Wagyu-Filets

- 2 Medaillons á ca. 160 g, z. B. Art. 204
- Butterschmalz / Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz

Schmorschalotten

- 4 Schalotten
- 1 Packung Meersalz
- 2 EL ligurisches Olivenöl
- 1 Zitrone (unbehandelte Bio-Qualität)

Paprikakompott

- 2 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 1 rote Chilischote
- etwas Salz

Zubereitung

Schmorschalotten

- Das Meersalz 1 cm dick auf ein kleines Blech oder in eine kleine Auflaufform streuen.
- Die ungeschälten Schalotten mit dem Wurzelansatz nach unten auf das Meersalz setzen und im auf 160 °C (Umluft) vorgeheizten Backofen 45 Minuten garen.
- Die weichen Schalotten aus dem Ofen nehmen und den Wurzelansatz jeweils großzügig mit einem kleinen Messer ausschneiden.
- Das Innere der Schalotten durch die so entstandene Öffnung von oben vorsichtig in einen kleinen Topf drücken und mit 1 Prise Salz bestreuen.
- Das ligurische Olivenöl, die fein geriebene Zitronenschale und etwas frisch gepressten Zitronensaft hinzufügen und vermengen.
- Die Schmorschalotten kurz vor dem Anrichten leicht erwärmen.

Paprikakompott

- Die Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen, halbieren und von den Kernen und Scheidewänden befreien. Das Paprikafleisch in feine Würfel schneiden.
- Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Das Olivenöl in einem kleinen ofenfesten Topf erhitzen und den Knoblauch und die Paprika darin bei mittlerer Temperatur kurz anschwitzen.
- Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Paprika im auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 30 – 40 Minuten weich schmoren.
- Den offenen Topf anschließend auf den Herd stellen, die Paprika bei Bedarf kurz nachgaren und mit Salz abschmecken.
- Kurz vor dem Anrichten die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feinste Streifen schneiden.
- Die geschmorte Paprika nach Belieben mit etwas Chili abschmecken, bis sie die gewünschte Schärfe hat.

Wagyu Filets

- Die Wagyu-Filetsteaks von beiden Seiten salzen und mit etwas weichem Butterschmalz bepinseln.
- Die Filetsteaks ohne weitere Fettzugabe in einer Grillpfanne anbraten bis sie das typische Grillmuster haben. (Alternativ kann man die Filetsteaks auch auf dem Grill vorbereiten – Empfehlung: Holzkohle.)
- Die angegrillten Filetsteaks auf ein Backgitter setzen und auf der mittleren Schiene im auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Ober- / Unterhitze) ca. 20 Minuten auf eine Kerntemperatur von 56 °C garen. (Dazu ein Fleischthermometer zu Hilfe nehmen.)
- Die Butter mit dem ganzen Rosmarinzweig in einer Pfanne aufschäumen und die Filetsteaks darin 1 – 2 Minuten von beiden Seiten aromatisieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Anrichten

Zum Anrichten jedes Filetsteak in 2 Tranchen schneiden und auf 2 Teller geben. Von dem Schmorpaprikakompott 2 kleine Nocken abstechen und neben den Wagyu-Filets anrichten. Die Schmorschalotten danebensetzen und etwas Zitronen-Olivenöl-Fond der Schalotten um die Schalotten träufeln.

Guten Appetit!