

# American Beef Filet mit Riesling Morchelcreme und Balsamico

- 600 gr. Filet vom American Beef
- Fleur de Sel de Guerande*, 1 Esslöffel **Sasso Bio Olivenöl**
- 25 gr. getrocknete Morcheln
- 150 ml **2005 Schloss Schönborn Riesling trocken**
- 20 gr. frische glatte Petersilie von **Swangolt**
- 2 Schalotten oder Bananenzwiebeln
- 25 gr. frische Butter
- 4 ml. feiner trockener Sherry
- 200 gr. **Crème fraîche President**
- Crema di Balsamico*
- Fleur de Sel*, 1 Esslöffel **Sasso Bio Olivenöl**
- 2 Esslöffel *Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso*
- 10 **gr. Korianderblättchen von Swangolt**
- Gewürztagetes Blüten und Borretsch Blüten
- 50 gr. Porreesprossen 50 gr. Knoblauchsprossen

Die **Bruckmann Majonäse** zusammen mit dem **2005 Schloss Schönborn Riesling trocken** in einem hohen Gefäß verrühren.

Die Schnittlauchröllchen und die fein würfelig geschnittenen Chilischoten dazu geben. Knoblauch, die Petersilie und den Kerbel ebenfalls dazu geben. Das *Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso* beifügen und alles mit dem Zauberstab von **ESGE** fein pürieren.

Sollten sie keinen Zauberstab von **ESGE** besitzen, müssen sie das ganze sehr wahrscheinlich noch durch ein Sieb streichen. Abschmecken, mit einem Hauch Cayenne Pfeffer, *Fleur de Sel*, Pfeffer aus der Mühle.

Die **Korianderblättchen von Swangolt** fein hacken und zusammen mit den Sprossen vermengen, gegebenenfalls mit Gewürztagetes Blüten und Borretsch Blüten besonders farblich gestalten.

Das American Beef ggf. kurz abwaschen und abtupfen. In Sasso Bio Olivenöl und Butterschmalz bei zärtlichem Feuer anbraten, mit *Fleur de Sel* und Pfeffer aus der Mühle würzen und in den auf 160° vor geheizten Backofen geben, bis sie eine Kerntemperatur von 68° erreicht haben. Die Temperatur lässt sich am besten mit einem digitalen **Einstechthermometer von TFA** ermitteln. Das Beef noch etwa 3 – 4 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen mit leicht geöffneter Tür ruhen lassen.

dazu empfehlen wir:

## 2005 Schloss Schönborn

Riesling trocken

Deutsches Domänen Weingut VDP  
Hattenheim Rheingau