



## RINDERFILET AUS DER SALZKRUSTE MIT SOLNIA-ROTWEINSOSSE



Von Mario Lohninger | Für 4 Personen

### ZUTATEN

#### Filet

1 Rinderfilet (ca. 3 kg)  
3 kg grobes Meersalz  
8 Eiweiß  
100-200 ml Wasser  
Handvoll Mehl (nach Belieben)  
Wacholder  
Pimientos  
500 ml Olivenöl

#### Solnia Rotweinsosse

Ca. 600 g Ochsenchwanz  
100 g Butter  
3 Flaschen Solnia Rotwein  
Thymian  
Rosmarin  
Olivenöl

#### Zwiebelmarmelade

6-8 rote Zwiebeln (je nach Größe)  
100 g Butter  
4 EL Olivenöl  
3 Flaschen Rotwein Solnia  
Salz  
Pfeffer

#### Zwiebeltempura

250 g Kichererbsen-Mehl  
250 g Reismehl  
Salz  
Mineralwasser (mit Kohlensäure)  
Milch  
4 weiße Zwiebeln (je nach Größe)

### ZUBEREITUNG

1. Die Ochsenchwänze in etwas Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit einer Flasche Rotwein ablöschen, Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben und die Flüssigkeit über drei Stunden auf mittlerer Hitze reduzieren lassen. Wenn die Soße eine schöne Konsistenz hat, nur noch langsam köcheln lassen. Anschließend die Soße durch ein Sieb gießen und am Ende mit ein wenig Olivenöl oder Butter aufschlagen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Zwiebelmarmelade rote Zwiebeln schälen, in Juliennestreifen schneiden und mit etwas Butter anschwitzen. Anschließend immer

### WINE PAIRING

Passt perfekt zum  
Solnia Colección Rafa 2017  
vom der Bodegas Volver.

Jetzt bestellen auf  
<https://www.weinfreunde.de/bodegas-volver>

### MEHR REZEPTE

Alle Wine Chefs-Folgen  
mit weiteren Rezepten auf  
[www.wine-chefs.de](http://www.wine-chefs.de)

wieder mit etwas Rotwein ablöschen und reduzieren lassen (ca. 7-8 Rotwein-Ansätze). Wenn die Stärke der Zwiebel verkocht ist und die Zwiebeln das Rot des Weins angenommen haben, das Ganze mit einem Handmixer aufmixen und zur gewünschten Konsistenz bringen.

3. Für die Salzkruste das Salz mit dem Mehl vermengen. Das Eiweiß leicht anschlagen und in die Salz-Mehlmischung geben. Das Ganze mit etwas Wasser anfeuchten, so dass man die Salzkruste um das Fleisch formen kann.
4. Das Rinderfilet mit Olivenöl einreiben. Anschließend pfeffern, mit Pimentkörnern und Wacholder einreiben. Das Fleisch auf einem Holzkohlegrill angrillen und anschließend mit Salz und den Kräutern komplett versiegeln. (Wichtig: Die Menge an Salz auf und unter dem Fleisch muss ungefähr gleich sein.)
5. Anschließend das Fleisch bei 200 Grad für 22-26 Minuten in den Backofen geben.
6. Danach das Fleisch aus der Salzkruste brechen und sorgfältig von überschüssigem Salz befreien. Das komplette Stück kurz in Olivenöl wenden und ruhen lassen.
7. Währenddessen für den Tempura-Teig Kichererbsen- und Reismehl zu gleichen Teilen mit dem Mineralwasser vermengen und etwas Salz hinzugeben.
8. Die Zwiebeln in Milch einlegen, um die Schärfe der Zwiebel zu mildern.
9. Anschließend Zwiebeln aus der Milch nehmen, durch den Tempura-Teig ziehen und in heißem Olivenöl frittieren.
10. Die Zwiebelmarmelade als Spiegel auf dem Teller verteilen, das Fleisch in gleichmäßige Stücke zerteilen und auf dem Spiegel anrichten. Dazu die frittierten Zwiebelringe auf den Teller geben.