

Zubereitung:

Für den Rotkohl 1 Rotkohl (ca. 1 kg) putzen, waschen und in feinen Streifen vom Strunk schneiden. 1 Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Kohl kurz mitdünsten. Mit ¼ l trockenem Rotwein und 75 ml Balsamico-Essig ablöschen. Mit 1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange, ½ TL Piment, 3 Gewürznelken, ca. 1 TL Salz, Pfeffer und 1 EL Zucker würzen. Aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren. 1 Mango (ca. 250 g) schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. 1 Apfel (z. B. Cox Orange) waschen, 4 Seiten abschneiden und mit einem Keksausstecher kleine Sterne ausstechen. Rest klein schneiden. Beides mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Mango, Rest Apfel und 150 g süße Orangenmarmelade mit dem Kohl mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gratin Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Eine ofenfeste Form (ca. 22 cm Ø) gut fetten. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen, in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Cheddar fein reiben. Gemüse und Käse mit 200 g Sahne in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Muskat würzen. Mischung in die Form geben und im heißen Backofen auf unterster Schiene 40–50 Minuten backen. Eventuell ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Fleisch trocken tupfen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin scharf ca. 1 Minute pro Seite anbraten. Dann bei mittlerer Hitze pro Seite 2–3 Minuten braten. Mit Salz und gemörsertem Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und beiseitestellen.

Für die Soße Schalotten im heißen Bratfett goldbraun braten. Mit 1 TL Paprika und Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Cognac, 150 g Sahne und Fond ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln. Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken. Fleisch aus der Folie wickeln und heiße Soße darauf verteilen. Mit Rotkohl und Gratin anrichten.

Einkaufsliste für 4 Personen:

1 kg Rotkohl
1 Zwiebel, 1 EL Butterschmalz
¼ l trockener Rotwein
75 ml Balsamico-Essig
1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange
½ TL Piment, 3 Gewürznelken

1 (ca. 250 g) Mango
1 Apfel (z. B. Cox Orange)
1 EL Zitronensaft
150 g süße Orangenmarmelade
400 g festkochende Kartoffeln
400 g Knollensellerie
80 g Cheddar (Stück)
350 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Muskat, Edelsüßpaprika
200 g Schalotten
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 Bund glatte Petersilie
**4 Rinderfiletsteaks (à ca. 150 g;
3–4 cm hoch)**
2 EL Öl, 5 EL Cognac
1 gestrichener EL Mehl
200 ml Rinderfond