

Rinder-Filet mit Pilz-Rahm-Soße, Petersilien-Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet	100 g Steinpilze	4 Kartoffeln, groß, fest
2 Schalotten	1 Karotte	1 Sellerie
250 ml Gemüsefond	125 ml Sahne	150 g Butter
50 g Butterschmalz	1 EL Tomatenmark	1 EL Stärke
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz rundum anbraten. Anschließend die Medaillons salzen, pfeffern und im Backofen auf einem Rost nachgaren lassen. Den Sellerie und die Karotte schälen und würfeln. Die Schalotten abziehen, fein schneiden und in dem Bratfett anschwitzen. Nun den Sellerie und die Karotte mit etwas Tomatenmark einrühren und anbräunen lassen. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und reduzieren lassen. Währenddessen die Steinpilze putzen, klein schneiden und in 50 Gramm Butter andünsten. Die Petersilie zupfen, fein hacken und die Hälfte davon über die Pilze geben. Den Soßenansatz durch ein Sieb passieren und die Pilze zu der Soße geben. Die Pilzsoße mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell die Soße mit etwas Stärke binden, wenn sie nicht die gewünschte Konsistenz bekommt. Die Kartoffeln abgießen, mit der restlichen Butter mischen und mit der verbleibenden Petersilie bestreuen. Zum Schluss die Medaillons in der Soße schwenken und mit den Kartoffeln und der Pilzrahmsoße auf Tellern anrichten.

Irmis Brey am 24. Februar 2010