

Rinder-Filet mit Steinpilz-Soße und Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 200 g	5 Kartoffeln, fest	1 Knollensellerie
30 Steinpilze, getrocknet	1 Knoblauchzehe	70 g Butter
200 ml Schlagsahne	50 ml Milch	125 g Crème double
400 ml Geflügelfond	30 ml Balsamico	50 ml Rinderfond
100 ml Barolo (Wein)	1 Bund Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Muskatnuss	Pflanzenöl	2 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter einreiben und im Backofen vorwärmen. Die Muskatnuss reiben. Die Sahne und die Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln mit dem Sparschäler schälen und mit einem Hobel zu dünnen Scheiben verarbeiten. Den Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in der Sahne-Milchmischung für fünf Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken. In die vorgeheizte Form füllen und im Backofen etwa zwanzig Minuten goldbraun backen. Die Steinpilze putzen und anschließend in 50 ml Barolo einweichen. Den Rinderfond zusammen mit dem Balsamico und dem restlichen Barolo aufkochen und reduzieren lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und zwei Esslöffel der Crème double dazugeben. Die eingeweichten Steinpilze abseihen und zu der Soße geben. 30 Gramm Butter und zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Je einen Rosmarinzweig auf die Filets legen, in Alufolie einwickeln und im Backofen bei etwa 80 Grad fertig garen. Die Filets in Scheiben schneiden, mit dem Kartoffelgratin und der Steinpilzsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Linke am 11. Oktober 2010