

## Rinder-Filet, Parmesan-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree

### Für zwei Personen

2 Rinderfilets, à 120 g	4 mehligk. Kartoffeln	1 Knolle Sellerie
1 Weißbrot	50 g Parmesan	50 g Zartbitter-Schokolade
1 EL Senf	100 g kalte Butter	75 ml Milch
250 ml Rotwein	Butter, Balsamicoessig	Muskatnuss, Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Für die Parmesankruste das Weißbrot bröseln und in einen Zerkleinerer geben. Die Butter dazugeben und großzügig den Parmesan darüber reiben. Alles miteinander vermengen und in den Kühlschrank stellen. Die Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Ein Viertel von dem Sellerie schälen, klein hacken und ebenfalls in den Topf mit den Kartoffeln geben. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit dem Senf bestreichen. Die Parmesanmasse darauf geben und 3 bis 4 Minuten in dem Backofen überbacken lassen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen und zu einem lockeren Püree stampfen. Mit etwas Butter, der Sahne, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den Rotwein und den Balsamicoessig in die Pfanne mit dem Rindersud geben und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Schokolade dazugeben und vermengen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel geben und ebenfalls auf dem Teller anrichten. Zum Schluss die Soße dekorativ darüber geben und alles zusammen servieren.

Walter Tirlir am 13. Juni 2012