

Rinder-Filet, Sellerie-Kartoffel-Püree Rotwein-Schalotten

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 150 g	2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
3 EL Olivenöl	2 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

200 g Kartoffeln (mehlig)	200 g Knollensellerie	80 ml Milch
250 ml Gemüsesfond	4 EL Sahne	4 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Rotweinschalotten:

10 Schalotten	1 EL kalte Butter	1 EL Tomatenmark
5 Wacholderbeeren	2 Nelken	150 ml Rotwein
150 ml Portwein	50 ml Cassis	1 EL Balsamico dunkel
1 TL Zucker		

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Püree in zwei Töpfen Wasser zum Kochen bringen. In einem weiteren Topf den Gemüsesfond erhitzen.

Für das Rinderfilet Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten zwei Minuten in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend pfeffern, den Thymian, die Lorbeerblätter und die Butter dazugeben und kurz mitdünsten. Das Fleisch in das untere Drittel des Backofens geben und für etwa zehn Minuten fertig garen. Anschließend das Filet im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, in grobe Stücke schneiden und in getrennten Töpfen garen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Währenddessen die Butter in einem Topf braun werden lassen. Die Milch und die Sahne dazugeben. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und den Sellerie pürieren. Beides mit der Sahnemilch übergießen und mit Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz und dem geriebenen Muskat abschmecken. Für die Rotweinsauce die Schalotten schälen und halbieren. Die Nelken und die Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen füllen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Nun mit etwas Cassis und Tomatenmark abschmecken. Das Gewürzsäckchen mit den Schalotten in die Sauce geben. Anschließend den Balsamico dazugeben und mit der kalten Butter binden.

Das Rinderfilet mit dem Sellerie-Kartoffelpüree und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela von Buttler am 16. März 2015