

Rinder-Filet, Baby-Möhren, getrüffeltes Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet, am Stück	200 g Kartoffeln, mehlig	8 Babykarotten, mit Grün
1 Karotte	1 Knolle schwarzer Trüffel	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	1 Schalotte	1 Stange Lauch
1 Zehe Knoblauch	50 g Puderzucker	1 EL Tomatenmark
2 EL Butterschmalz	50 g Butter	25 g Trüffelbutter
100 ml Schlagsahne	75 ml Milch	200 ml Rotwein, trocken
100 ml Kirschlikör	200 ml Rinderfond	1 EL Trüffelöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Die Schalotte abziehen und halbieren. Den Knoblauch abziehen und leicht andrücken. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Rinderfilet von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schalottenhälften und den Knoblauch zugeben und alles kurz mit braten. Anschließend die Zutaten auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und für 20 Minuten im Ofen rosa garen. Den Lauch vom unteren Ende befreien, die äußere Haut abziehen und die Hälfte in feine Ringe schneiden. Die Karotte ebenfalls von den Enden befreien, schälen und klein schneiden. Den Lauch und die Karotte in der Pfanne mit dem Bratensud kurz anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Jeweils eine Scheibe von der Zitrone und von der Orange schneiden und mit dem Rinderfond, dem Kirschlikör und dem Tomatenmark in die Pfanne hinzugeben und einkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen. Die Milch und das Trüffelöl in einem großen Topf aufkochen. Die Kartoffeln in den Topf dazu pressen. Das Püree mit der Trüffelbutter, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warmhalten. Die Sahne steif schlagen. Das Grün der Babykarotten bis auf einen Zentimeter abschneiden und dünn schälen. Ein paar Zesten von der restlichen Zitrone reißen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Karotten drei Minuten blanchieren. Anschließend die Karotten ins Eiswasser geben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Puderzucker hinzugeben, schmelzen lassen und die Karotten bei geringer Hitze darin karamellisieren. Mit dem Zitronenarabie würzen. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Einen Esslöffel von der Sahne unter das Kartoffel-Püree heben. Sechs dünne Scheiben vom Trüffel hobeln. Anschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Mehl binden und passieren. Das Rinderfilet mit den karamellisierten Babykarotten und dem getrüffeltem Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und mit den Trüffelscheiben und der Soße garnieren.

Heike Ames am 08. März 2010