

Rinder-Filet mit Kartoffel-Püree und bunten Möhren

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet	500 g violette Kartoffeln	2 gelbe Möhren
2 orange Möhren	2 schwarze Möhren	6 EL Butter, eiskalt
2 EL Butter, zimmerwarm	100 ml Sahne	50 ml Rotwein, trocken
50 ml Portwein	3 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
1 TL Meersalz	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen, anschließend abseihen und ausdampfen lassen. Die Möhren schälen und halbieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Möhren darin anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren, die zimmerwarme Butter und den Thymian hinzugeben und salzen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel 20 Minuten schmoren lassen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit etwas Pflanzenöl einreiben. Eine Pfanne erhitzen und die Rinderfilets darin auf jeder Seite zwei Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für fünf Minuten in den Backofen geben. Den Bratansatz mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren, abschließend mit drei Esslöffeln kalter Butter binden. Die Kartoffeln zerstampfen, die Sahne und die restliche Butter einrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Rinderfilets aus dem Backofen nehmen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den ausgetretenen Saft vom Fleisch zur Seite stellen. Das Rinderfilet mit dem Kartoffel-Püree und den bunten Möhren auf Tellern anrichten, die Rotweinsauce und den Fleischsaft über die Filets geben und servieren.

Aljoscha Sandvoß am 23. Juni 2010