

Rinder-Filet, Pfeffer-Kruste, Karotten-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

400 g Rindsfilet	400 g mehligk. Kartoffeln	3 Karotten
200 ml trockener Weißwein	100 ml Milch	25 g Butter
25 g Butterschmalz	Soßenbinder	1 Muskatnuss
bunte Pfefferkörner	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Pfefferkörner zerstoßen und gut vermischen. Das Rindsfilet waschen, trocken tupfen, in den zerstoßenen Pfefferkörnern wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend in den Ofen geben und 25 Minuten garen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Karotten darin gar kochen. Die Pfanne mit dem Bratensud erhitzen, mit dem Wein ablöschen, mit etwas Soßenbinder andicken und reduzieren lassen. Die fertigen Kartoffeln und Karotten abgießen und zusammen geben. Die Milch und die Butter hinzugeben und alles zerstampfen. Das Ganze mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals vermengen. Das Filet mit der Pfefferkruste und dem Karotten-Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und servieren.

Vincenzo D'Orsi am 09. Februar 2011