

Rinder-Filet, Karotten-Püree, Chips von lila Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	4 lila Kartoffeln	4 Karotten
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	2 EL Crème-fraîche
100 g Butter	150 ml Portwein	1 Liter Frittieröl
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Frittieröl in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Chips hobeln. Sobald das Öl kocht, die gehobelten Kartoffeln zum Frittieren hineingeben. Die Chips herausnehmen, abtropfen und mit Salz abschmecken. Die Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser garen. Anschließend mit dem Handmixer pürieren, mit 50 Gramm Butter und Crème-fraîche verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Rinderfilet in zwei gleich große Stücke zerteilen. Von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen, zusammen mit den Filets und dem Zweig Rosmarin in die heiße Pfanne geben und stark anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen garen lassen. Den verbleibenden Bratensaft in der Pfanne mit dem Portwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der restlichen kalten Butter vermischen. Das Fleisch zusammen mit dem Püree, den Chips und der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Didier Bentz am 21. Mai 2012