

# Rinder-Filet, Speck-Mantel, Kartoffelstampf, Baby-Möhren

## Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	8 Scheiben Pancetta	2 mehligk. Kartoffeln
6 Babykarotten, im Bund	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
150 g Butter	1 EL kalte Butter	250 ml Sahne
125 ml trockener Rotwein	150 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss
1 Anisstern	1 Vanilleschote	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Bund Majoran	1 Bund Schnittlauch
50 g Zucker	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit heißem Wasser und Salz aufsetzen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Filets waschen, trocken tupfen, mit dem Pancetta umwickeln und mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch hineingeben und das Filet von beiden Seiten stark anbraten. Anschließend das Filet aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Rosmarin und dem Thymian in Alufolie wickeln und im Backofen garen lassen. Die Schalotten abziehen, klein hacken, in die Pfanne mit dem Bratensud geben und anschwitzen. Anschließend mit dem Rotwein und dem Kalbsfond ablöschen und einköcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, würfeln und in den Topf mit heißem Wasser gar kochen. Die Babykarotten schälen, klein schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser gar kochen. Anschließend mit Eiswasser abschrecken. Die Vanilleschote, den Anisstern, den Zucker und etwas Butter in einer Pfanne karamellisieren und die Babykarotten dazugeben. Majoran zupfen und fein hacken. Die Hälfte der Sahne zu der Soße hinzugeben und zusätzlich mit Salz, frischem Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken. Anschließend mit der kalten Butter abbinden. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Anschließend die restliche Sahne und die restliche Butter unterheben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Majoran abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Rinderfilet im Pancetta-Mantel mit dem Kartoffelstampf und den Babymöhren auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Jürgen Veit am 30. Mai 2012