

Rinder-Filet mit Roquefort-Soße, Ingwer-Möhren und Rösti

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	250 g mehliges Kartoffeln	250 g Babymöhren
50 g frischen Ingwer	1 unbehandelte Zitrone	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
200 g Blauschimmelkäse	20 g Butter	200 ml Sahne
100 ml Kalbsfond	Butterschmalz	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in 4 bis 5 Zentimeter dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach etwas Butterschmalz in eine Pfanne geben und das Rinderfilet darin kurz anbraten. Nun den Thymian und den Rosmarin waschen, trocken tupfen und zu dem Rinderfilet in die Pfanne geben. Danach den Knoblauch andrücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend das Rinderfilet mit den Gewürzen im vorgeheizten Ofen weiter garen. Danach den Bratensatz mit dem Kalbsfond und 100 Milliliter der Sahne ablöschen und einkochen lassen. Nun den Rest der Sahne steif schlagen und zur Seite stellen. Anschließend den Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, reiben und anschließend gut ausdrücken. Nun die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu Plätzchen formen. Danach etwas Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Rösti darin goldbraun braten. Nun die Rösti zum Warmhalten in den Ofen geben. Für die Ingwer-Möhren die Babymöhren schälen und halbieren. Nun den Ingwer schälen und fein reiben. Danach die Möhren mit dem Ingwer, etwa Salz und Zucker marinieren. Anschließend etwas Butter in einen Topf geben und die Möhren darin garen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Nun den gewürfelten Roquefortkäse in die Sauce geben und die geschlagene Sahne unterheben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Rinderfilet mit der Roquefortsauce, den Ingwer-Möhren und dem Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Karsten Grossmann am 21. Januar 2013