

Rinder-Filet mit Schalotten und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

360 g Rinderfilet	250 g Kartoffeln, mehlig	200 g Schalotten
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zimtstange	1 Vanilleschote
2 Gewürznelken	2 EL Zucker	50 g Trüffelbutter
2 EL Sahne	300 ml Rotwein	150 ml roter Portwein
100 ml Rinderfond	2 EL Marsala	100 ml Milch
kalte Butter	Oliveöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte der Schalotten abziehen und halbieren. Die Knoblauchzehe abziehen und leicht andrücken. Anschließend das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Thymian- und einen Rosmarinzweig waschen, trocken schütteln und zusammen mit den Schalotten und dem Knoblauch in die Pfanne geben und kurz mit braten. Auf der mittleren Schiene für 25 Minuten bei 140 Grad im Backofen weitergaren. Für die glasierten Schalotten einen Esslöffel Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit der Hälfte des Rot- und des Portweins ablöschen. Einen Thymianzweig waschen, trocken schütteln und zusammen mit der Zimtstange und den Gewürznelken in den Topf geben. Die restlichen Schalotten abziehen und in die Flüssigkeit untermischen. Alles zusammen bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Rotweinschalotten beiseitelegen. Bei mittlerer Hitze einen Esslöffel Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Die roten Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen dem Zucker hinzufügen und kurz anbraten. Den restlichen Rot- und Portwein zum Ablöschen verwenden. Danach den letzten Thymianzweig waschen, trocken schütteln und mit dem Marsala in die Sauce geben. Die Sauce offen auf 50 Milliliter einkochen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, die Rotweinschalotten hineingeben und die Butterwürfel zum Binden unterrühren. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und als Salzkartoffeln garen. Anschließend abgießen und abdampfen lassen. Die Milch in einem großen Topf aufkochen. Währenddessen die Kartoffeln durch die Presse in die Milch drücken. Das Püree mit Trüffelbutter, Salz und Pfeffer verfeinern. Kurz vor dem Servieren die Sahne schlagen und in das Püree unterheben.

Skander Bahi am 17. April 2013