

Rinder-Filet, Kartoffel-Püree, grüner Spargel

Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	5 mehligk. Kartoffeln	1 Bund grüner Spargel
1 Flugmango	1 Ingwerwurzel	2 rote Chilischoten
1 Bund Minze	2 TL Honig	1 EL Mascarpone
50 ml Sahne	Butterschmalz, Trüffel	tasmanischer Bergpfeffer
Salz		

Zunächst die Kartoffeln schälen und sie anschließend in einem Topf mit Salzwasser garen. Den Spargel vom unteren Ende befreien, eventuell schälen und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz braten. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz würzen. Dann in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und dann pfeffern. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Die Minze zupfen. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Nun die Mango, den Chili, den Ingwer, den Honig, etwas Salz und die Minze fein mixen, bis das Chutney eine schöne Bindung erhält. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend den frischen Trüffel hinein reiben (alternativ die Trüffelbutter zugeben) und das Ganze mit der Sahne, der Mascarpone, Salz und Pfeffer zu einem schönen Püree verarbeiten. Das Rinderfilet mit dem getrüffeltem Kartoffelpüree, dem grünem Spargel und dem Mango-Chili-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Nadine Perschau am 24. April 2013