

Rinder-Filet mit Rotwein-Soße, Parmesan-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------|--------------------|
| 400 g Rinderfilet | 400 g Kartoffeln | 2 Schalotten |
| 6 Babykarotten, mit Grün | 4 Zweige Rosmarin | 50 g Parmesan |
| 4 EL Puderzucker | 250 g Butter | 2 EL braune Butter |
| 125 ml Milch | 200 ml Rotwein | 50 ml Portwein |
| Butterschmalz | Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Das Rinderfilet in sechs Zentimeter dicke Steaks schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und im Ofen circa 20 bis 30 Minuten rosa garen. Die Pfanne mit einem Küchenpapier trocken tupfen und anschließend darin ein Esslöffel Puderzucker karamellisieren. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und zu dem karamellisierten Zucker hinzugeben und anschwitzen. Die Schalotten mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und einreduzieren. Den Parmesan reiben und als kleine Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Anschließend den Parmesan in den Ofen geben. Die Karotten waschen und das Grün abschneiden. In einer Pfanne drei Esslöffel Puderzucker karamellisieren und die Karotten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die gekochten Kartoffeln möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren. Auch die Butter und die braune Butter untermischen. Anschließend das Püree mit dem Parmesan, Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter erhitzen. Den Rosmarin waschen und dazugeben. Die Weinreduktion durch ein Sieb passieren und nochmal aufkochen lassen. Die Butterstücke mit einem Schneebesen nach und nach darunter schlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rinderfilet mit dem Püree und den Karotten auf einem Teller anrichten, mit der Sauce und den Parmesanplätzchen garnieren und servieren.

Nathalie Rubas am 07. Mai 2013