

# Rinder-Filet mit Chimichurri, Ingwer-Süßkartoffel-Püree

## Für zwei Personen

2 Rindsfilet a 200 g	500 g Süßkartoffeln	30 g Ingwer
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	150 ml Milch
3 TL Rotweinessig	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Koriander
1 rote Chilischote	60 ml Sonnenblumöl	100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und Wasser zum Kochen bringen. Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Salz in das Wasser dazugeben und die Süßkartoffeln weich kochen. Für das Chimichurri eine halbe Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit der Petersilie, dem Koriander und einer halben Chilischote fein hacken. Dazu den Rotweinessig und das Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen. In einem kleinen Topf die Milch für das Püree erwärmen. Das Rindsfilet waschen und trocken tupfen. Das Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Das Filet vor dem Braten salzen und in die warme Pfanne geben. Auf jeder Seite das Filet etwa eine Minute anbraten und anschließend in den vorgeheizten Ofen auf den Rost geben. Bei Bedarf die Temperatur des Backofens erhöhen. Den Ingwer schälen und fein schneiden. Die Milch mit den weich gekochten Süßkartoffeln mischen, eventuell nicht alle Milch am Anfang hinzugeben, und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree verdrücken. Je nach Konsistenz noch ein wenig Milch hinzugeben. Das Olivenöl und den feinen Ingwer hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beim Anrichten das Chimichurri längs über den Teller verteilen, das Süßkartoffelpüree schön drapieren und in die Mitte das Rindsfilet anrichten.

Sebastian Imhof am 10. Dezember 2013