

Rinder-Filet mit Kartoffel-Püree, Möhren und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	600 g mehligk. Kartoffeln	8 Möhren
1 Zitrone	2 Schalotten	1 Bund Thymian
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Speisestärke	2 EL Zucker
250 g Butter	200 ml Sahne	200 ml Milch
100 ml Balsamico-Essig	250 ml trockener Rotwein	200 ml Rinderfond
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf anbraten und zum Fertiggaren in den Ofen geben. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Anschließend In derselben Pfanne Schalotten anschwitzen mit dem Fond und dem Rotwein ablöschen. Den Balsamico, Salz, Pfeffer und den Thymian dazugeben und reduzieren. Eventuell mit etwas Speisestärke abbinden. Die Karotten schälen und in kochendem Salzwasser vorgaren. Anschließend in Butter mit etwas Zucker und Zitronensaft schwenken und mit etwas Salz Pfeffer würzen. Die Kartoffeln pressen. Die Sahne, die Butter, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben und vermengen. Die Petersilie sehr fein hacken und unter das Püree heben. Das Rinderfilet auf einem Teller anrichten, das Kartoffelpüree und die Möhren dazugeben. Mit der Rotweinsauce garnieren und servieren.

Ismet Dogan am 15. April 2014