

# Rinder-Filet mit Rote-Bete-Püree und Balsamico-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Filet:**

2 Rinderfilets, à 200 g                      1 Bund Thymian    30 ml Rapsöl

**Für das Rote-Bete-Püree:**

3 Knollen Rote Bete                      100 g Sellerie            100 g mehligk. Kartoffeln

30 g Butter                                      50 g kalte Butter    200 ml Gemüsefond

1 Muskatnuss                                      Chillisalz                      Salz

Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 rote Zwiebeln                                      20 g kalte Butter    200 ml Rotwein

50 ml Balsamico Essig                                      2 EL Zucker                      Salz

Pfeffer

**Für die Rosmarin-Butter:**

50g Butter                                      50 ml Olivenöl            1 Zehe Knoblauch

1 Bund Rosmarin                                      Salz

**Für das Cranberrygelee:**

500 g Cranberries, TK                                      900 ml Apfelsaft            1 Zimtstange

350 g Zucker                                      20 g Speisestärke

**Für die Garnitur:**

1 TL getrocknete Chili

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete, Sellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Für das Püree 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, bis sie goldbraun ist. Gemüse abgießen und etwas von dem Fond auffangen. Einige Rote-Bete-Würfel zur Seite legen.

Gemüse pürieren, mit kalter Butter verfeinern und mithilfe des Fonds eine homogene Masse herstellen. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chilisalz und der goldbraunen Butter abschmecken. Die beiseitegelegten Rote-Bete-Würfel mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der restlichen Butter marinieren.

Rinderfilets salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, zwei Thymian-Zweige hinzugeben und Filets von beiden Seiten braun anbraten. Anschließend im Ofen 14 Minuten garen.

Für die Sauce Zwiebeln abziehen, halbieren und in grobe Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker karamellisieren lassen, Zwiebeln unterrühren und mit Rotwein und Essig ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss mit kalter Butter aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knoblauch-Rosmarin-Butter Knoblauch abziehen und mithilfe eines Messerrückens und etwas Salz zu Mus zerreiben. Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch dazugeben. Rosmarin-Nadeln eines Zweiges abzupfen und fein hacken. Anschließend zur Knoblauch-Buttermischung geben.

Für das Cranberrygelee Cranberries mit Apfelsaft und Zimtstange zugedeckt bei kleiner Hitze zehn Minuten kochen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen. In einem Topf Zucker und in Wasser aufgelöste Stärke mischen. Saftmischung zugeben, unter Rühren mit einem Holzlöffel aufkochen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen.

Rinderfilet mit Balsamicosauce und Rote-Bete-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 19. November 2015