

Rinder-Filet, Spargel, Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks, à ca. 170 g	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

450 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	50 g Butter
80 g Parmesan	1 kleiner Sommertrüffel	frische Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Thai-Spargel:

250 g Thai-Spargel	25 g Butter	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Sauce:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Karotte	1 Schalotte
50 g kalte Butter	250 ml dunkler Kalbsfond	250 ml Rotwein
2 EL Rotweinessig	3 Stiele Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 EL brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Rosmarin zugeben. Fleisch darin rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 12 Minuten medium garen.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Milch und Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen. Milch-Butter-Mix zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen. Parmesan reiben, unterheben. Püree mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Sommertrüffel in dünne Scheiben hobeln und zum Servieren über das Püree streuen.

Für den Thai-Spargel:

Spargel waschen, Enden entfernen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin unter Wenden 3 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Für die Rotwein-Sauce:

Thymian abbrausen, trockenwedeln. Schalotte abziehen, grob würfeln.

Karotte und Sellerie schälen, würfeln. Für die Sauce Rotwein, Gemüse und Schalottenwürfel, Zucker, Essig, Thymian und Rosmarin bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, Fond zugießen und nochmals auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüse und Kräuter abseihen. Kalte Butter unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet mit Thai-Spargel, Rotweinsauce und getrüffeltem Kartoffel- Parmesan-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Mrosek am 25. September 2017