

Rinder-Filet, Feigen, Vanille-Karotten, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

| | | |
|-----------------------|-------------------|------------------|
| 1 Rinderfilet à 400 g | 2 Zweige Rosmarin | 2 Zweige Thymian |
| 1 Knoblauchzehe | 1 EL Butter | Salz, Pfeffer |

Für das Erbsenpüree:

| | | |
|-----------------|-------------|-------------------|
| 500 g TK-Erbsen | 1 Schalotte | 500 ml Gemüsefond |
| 200 g Butter | 200 g Sahne | 1 Muskatnuss |
| 1 Bund Minze | Salz | Pfeffer |

Für die Vanillekarotten:

| | | |
|---------------------|---------------------|-----------------|
| 200 g lila Karotten | 200 ml Orangensaft | 1 Vanilleschote |
| 50 g Butter | 50 g brauner Zucker | |

Für die Balsamico-Feigen:

| | | |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| 2 grüne Feigen | 100 ml trockener Rotwein | 100 ml Balsamico |
| 100 g brauner Zucker | 100 g kalte Butter | Salz |

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, halbieren und in der Pfanne scharf von beiden Seiten wenige Minuten anbraten. Butter, Rosmarin, Thymian und Knoblauch dazugeben, aufschäumen lassen und die Filets mit der aromatisierten Butter nappieren.

Die Filets auf ein Backblech setzen und mit den Kräutern bedeckt in den Ofen geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten rosa fertig garen lassen.

Für das Erbsenpüree:

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

TK-Erbsen und Schalotten in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten. Den warmen Gemüsefond angießen und die Erbsen weich kochen.

Mit Minze, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Sahne und übrige Butter dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Püree durch ein Sieb streichen und mit Salz abschmecken.

Für die Vanillekarotten:

In einer Pfanne braunen Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen und die halbierte Vanilleschote hinzugeben.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in schräge Würfel schneiden. Im Vanillesud die Karotten etwa 10 Minuten bissfest garen und mit kalter Butter zu einer sämigen Sauce aufmontieren.

Für die Balsamico-Feigen:

Braunen Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, mit Balsamico und Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Feigen vierteln und dazugeben.

Mit Salz abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Das Rinderfilet mit Balsamico-Feigen, lila Vanillekarotten und Erbsenpüree auf Tellern anrichten und servieren.

David Karl am 15. Januar 2018