

# Rinder-Filet, Pariser Butter, Spargel, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets á 200 g	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

### Für den Spargel:

250 g Grüner Spargel	200 g Kirschtomaten	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	1 Bund Basilikum	6 Knoblauchzehen
4 Schalotten	2 EL Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

1 Knollensellerie	300 g Kartoffeln, festk.	100 ml Milch
100 g Butter	1 Bund Petersilie	1 Msp. Chilipulver
1 Muskatnuss	Salz	

### Für die Butter:

100 g Butter, weich	2 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ TL Cognac
1 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Senf	1 Zitrone
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Estragon	3 Halme Schnittlauch
1 TL scharfes Currypulver	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

Essbare Blumen	1 Bund Schnittlauch
----------------	---------------------

### Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 120° Celsius vorheizen. Schalotten halbieren, Knoblauchzehe, abziehen und leicht andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Sehnen und Fasern befreien. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und das Filet von allen Seiten 1 Minute scharf anbraten. Herd auf mittlere Hitze zurückdrehen Thymian, Rosmarin, Schalotten und Knoblauch zugeben und 1 Minute braten. Filet aus der Pfanne nehmen, in eine ofenfeste Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch wieder zum Fleisch geben und im Ofen auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten garen.

### Für den Spargel:

Spargel waschen. Das letzte Drittel des Spargels abschneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln vom Stängel zupfen. Thymian und Basilikum ebenfalls abbrausen und trockenwedeln. Kirschtomaten waschen und den Stängelansatz herausschneiden.

Schalotten abziehen und vierteln. Knoblauch abziehen und der Länge nach halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Spargel bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, Kirschtomaten dazugeben. Deckel auflegen und 4 Minuten bei kleiner Hitze weiter braten. Ab und zu wenden.

### Für das Sellerie-Kartoffelpüree:

Den Sellerie schälen, in große Würfel schneiden, in Salzwasser geben und circa 15 Minuten weichkochen lassen. In Sieb abtropfen lassen und in der Moulinette mixen. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser weichkochen, möglichst heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Beide Püreesorten vermischen. Die Milch erhitzen und mit einem Gummischaber unter das Püree rühren, Butter hinzufügen und mit Salz, Chilipulver und Muskatnuss abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Püree heben.

**Für die Butter:**

Die Sardellenfilets fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Petersilie, Estragon und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter mit den gehackten Zutaten, 1 EL Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  TL Cognac, 1 TL Worcestershire-Sauce und 1 TL Senf in einer Schüssel glatt rühren. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16mm Ø) geben, Rosetten auf ein Backpapier spritzen, im Tiefkühler ca. 20-30 Minuten fest werden lassen. Die Butterrosetten kurz vor dem Servieren herausnehmen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Blumen, Schnittlauchhalme und oberen Teil des Stangensellerie auf dem Essen drapieren.

Das Rinderfilet mit grünem Spargel und Sellerie-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Brygida Kirchmayer am 28. Mai 2018