

# Rinder-Filet in Cognac-Pfeffer-Soße mit Spitzkohl-Polenta

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets á 200 g                      20 g Butterschmalz

**Für Cognac-Pfeffer-Sauce:**

1 Gemüsezwiebel                              1 Karotte                              100 ml Weinbrand  
250 ml Rinderfond                            2 TL eingel. Pfefferkörner      20 g Butterschmalz  
Salz    Pfeffer

**Für Spitzkohl-Polenta:**

150 g Spitzkohl                                1 Chilischote                        40 g Maisgrieß  
200 g Crème fraîche                        20 g Parmesan                        2 EL Butter  
2 Stiele glatte Petersilie                    Muskatnuss                            Salz, Pfeffer

**Für karamellierte Tomaten:**

175 g Cocktailtomaten                      2 Knoblauchzehen                    2 EL Olivenöl  
3 EL Balsamicoessig                        1 EL Zucker                            Salz, Pfeffer

**Für das Rinderfilet:**

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten.

**Für Cognac-Pfeffer-Sauce:**

Die Zwiebel und Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden. In heißem Butterschmalz kräftig in einer Pfanne anbraten. Mit Weinbrand ablöschen und Rinderfond angießen. Ohne Deckel 5-8 Minuten einkochen lassen. Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und Pfefferkörner hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für Spitzkohl-Polenta:**

Den Spitzkohl waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. 1 EL Butter in einem großen Topf schmelzen und Kohl darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 175 ml Wasser und Crème fraîche dazugeben und zum Kochen bringen. Maisgrieß einrühren und kurz aufkochen. Chili halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und das untere Viertel fein hacken. Vom Herd nehmen und 10 Minuten quellen lassen. Parmesan reiben und mit der restlichen Butter und Chili unterheben. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und Polenta damit bestreuen.

**Für karamellierte Tomaten:**

Die Tomaten waschen und halbieren. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten, Zucker und Knoblauch zugeben. Kurz scharf anbraten und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Deborah Krex am 11. Juni 2018