

# Rinder-File, Dornfelder-Jus, Rosenkohl, Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g	2 Knoblauchzehen	4 Zweige Rosmarin
1 EL Puderzucker	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Dornfelder-Jus:

2 Karotten	1 Knollensellerie	3 Schalotten
200 ml Dornfelder	300 ml Rinderfond	1 EL Tomatenmark
Butter	2 Lorbeerblätter	2 Nelken
6 Pimentkörner	2 Kapseln Kardamom	Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

100 g kleiner Rosenkohl	2 EL bittere Orangenmarmelade	1 EL rosa Pfeffer
Olivenöl	Salz	

### Für die Bratkartoffeln:

200 g kleine, festk. Drillinge	50 g Speck, am Stück	1 Bund glatte Petersilie
Butterschmalz	Meersalz	Pfeffer

### Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch zerdrücken.

Rinderfilets salzen und mit Rosmarin und Knoblauch in den Ofen geben.

20 Minuten auf Temperatur bringen, dann aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Eine gusseiserne Pfanne erhitzen, dann Butterschmalz darin schmelzen und die Rinderfilets 1-2 Minuten pro Seite scharf anbraten.

Puderzucker in die Pfanne geben und das Fleisch karamellisieren lassen.

Anschließend aus Pfanne entnehmen und ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Dornfelder-Jus:

Karotten und Sellerie schälen und grob schneiden.

Schalotten abziehen, halbieren und zusammen mit Karotten und Sellerie in Butter und Tomatenmark anbraten. Mit Dornfelder und Rinderfond ablöschen, dann Lorbeerblätter, Nelken, Piment und Kardamom hinzufügen und die Jus einreduzieren lassen.

### Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen und vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Rosenkohl kurz darin anbraten. Orangenmarmelade in die Pfanne geben und zerlaufen lassen. Gut schwenken. Rosenkohl mit Salz würzen und mit rosa Pfeffer garnieren.

### Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln waschen und in Scheiben schneiden. Speck würfeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Speck gleichmäßig darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wibke Kirsten am 08. März 2021