

Rinder-Filet, Butternuss-Zimt, Püree, Sauce béarnaise

Für zwei Personen

Für das Püree:

1 kl. Butternuss Kürbis	3 festk. Kartoffeln	100 g Butter
1 Prise Zimt	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce béarnaise:

3 Eier, Eigelb	½ Zitrone, 1 EL Saft	1 TL Dijonsenf
1 EL Crème-fraîche	150 g Butter	1 Zweig Estragon
1 TL Zucker		

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets	2 Knoblauchzehen	Öl
Cognac	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

Etwas Wasser in einem Topf mit Salz zum Kochen bringen.

Kürbis und Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in das kochende Wasser geben. Kürbis kochen bis er weich ist, dann über einem Sieb abgießen. Butter zu Kürbis und Kartoffeln geben und mit Muskatnuss, wenig Zimt, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Anschließend warm halten.

Für die Sauce béarnaise:

Eier trennen und die Eigelb in ein hohes Räuchergefäß geben.

Senf, Crème fraîche, Zucker, Estragon und Zitronensaft hinzufügen und mit einem Stabmixer mixen. Butter in einem Topf kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Butter zu der restlichen Masse unter ständigem mixen langsam hinzugeben.

Für das Rinderfilet:

Rinderfilet salzen. Pfanne auf dem Herd mit hitzebeständigem Öl stark erhitzen. Rinderfilet von beiden Seiten braten und zerdrückte Knoblauchzehen als Aromaten hinzugeben. Fleisch jede Seite ca. 3 Minuten (abhängig von der Stärke des Fleisches) anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht. Immer wieder mit Öl in der Pfanne übergießen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und ca. 10-15 Minuten ruhen lassen.

Danach das Fleisch nochmals ca. 2 Minuten auf jeder Seite braten.

Fleisch pfeffern, auf dem Teller anrichten und mit dem entzündeten Cognac übergießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Schiller am 07. Juni 2021