

Rinder-Filet mit Rotweinjus, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 200 g	80 g Butter	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige glatte Petersilie	4 EL gehackte Mandeln
5 EL Semmelbrösel	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

400 g Kartoffel, Drillinge	3 Zweige Rosmarin	3 EL Butterschmalz
1 Muskatnuss	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Romanesco:

1 Romanesco	1 Knoblauchzehe	3 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl	Zucker, Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Rotweinjus:

2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Zwiebel
200 ml Rotwein	200 ml Portwein	200 ml Rinderfond
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
2 EL Stärke	2 EL neutrales Öl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet: Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen. Rinderfilet salzen, scharf von beiden Seiten in Öl anbraten, ein Fleischthermometer anbringen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit Mandeln und Semmelbröseln zur Butter geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn das Rinderfilet eine Kerntemperatur von 48 Grad erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion einschalten.

Buttermasse auf dem Rinderfilet verteilen und zurück in den Ofen geben. Herausnehmen, wenn die Kruste goldbraun ist.

Für die Rosmarinkartoffeln: Kartoffeln ca. 15 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Danach abschütten. Butterschmalz in eine Pfanne geben und 1 Zweig Rosmarin dazugeben. Kartoffeln in die Pfanne geben und anbraten. Rest Rosmarin klein hacken. Kurz vor dem Anrichten, den klein gehackten Rosmarin dazugeben und mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für den Romanesco: Romanesco in Röschen teilen und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Knoblauch in einer Pfanne mit Öl anbraten und den Romanesco dazugeben und mitbraten. Abschließend weißen Balsamico dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rotweinjus: Die Pfanne, in der zuvor das Rinderfilet gebraten wurde, für die Jus nutzen. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Karotten und Sellerie schälen und kleinschneiden. Etwas Öl in die Pfanne geben und Karotten, Sellerie und Zwiebel darin anschwitzen.

Etwas Tomatenmark mit anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Thymian und Lorbeerblatt dazu geben und etwas einreduzieren lassen.

Immer wieder mit Rinderfond auffüllen.

Abschließen durch ein Sieb gießen und die Sauce nochmals aufkochen, würzen und mit Stärke abziehen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schwindt am 09. August 2021