

# Rinder-Filet, Trüffeljus, Kartoffel-Püree, Brokkolini

**Für zwei Personen**

**Für das Filet:**

1 Rinderfilet, 400 g	3 Knoblauchzehen	2 EL Butter
4 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehligk. Kartoffeln	125 g Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	

**Für die Brokkolini:**

300 g Brokkolini	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	----------	---------------

**Für die Trüffeljus:**

15 g schwarzer Trüffel	2 Schalotten	50 g Butter
100 ml Trüffelöl	200 ml Rinderfond	20 ml Portwein

**Für die Garnitur:**

½ Bund Schnittlauch	½ Bund glatte Petersilie
---------------------	--------------------------

**Für das Filet:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rinderfilet mit Rosmarin und Knoblauch in der Pfanne von allen Seiten scharf in Butter anbraten.

Anschließend auf ein Blech geben und für ca. 8-10 Minuten im Backofen garen.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Abgießen, dann Butter und Sahne dazugeben, zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Muskat abschmecken.

**Für die Brokkolini:**

Brokkolini in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Trüffeljus:**

Schalotten abziehen, fein hacken und in Trüffelöl glasig anbraten. Mit Portwein und Rinderfond ablöschen und reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit Butter binden und Trüffel hinzugeben.

**Für die Garnitur:**

Kräuter hacken und als Garnitur verwenden.

Tim Renz am 22. April 2024