

Rinder-Filet mit Portwein-Soße und Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen:

Für das Kartoffelgratin:

900 g große Kartoffeln	300 g Crème-fraîche	250 ml Sahne
3 EL Butter, zimmerwarm	Muskat, Salz, Pfeffer	

Für das Rinderfilet:

600 g Rinderfilet	1 EL Butterschmalz	einige Zweige Rosmarin
einige Zweige Thymian	3 Knoblauchzehen, ungeschält	Salz

Für die Portweinsauce:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ TL braunen Zucker	1 TL Sherry-Essig
500 ml Rotwein	4 schwarze Pfefferkörner	1 kleines Lorbeerblatt
4 Pimentkörner	2 Wacholderbeeren	400 ml Tawny Portwein
400 ml Kalbsfond	Salz	alter Aceto Balsamico
40 g kalte Butter		

Kartoffelgratin:

Die Kartoffeln waschen, schälen in max. 2 mm dünne Scheiben hobeln.

Von der Crème fraîche 4 EL beiseite stellen, den Rest mit der Sahne verquirlen. Eine große Auflaufform mit der weichen Butter großzügig austreichen und schichtweise und schuppenförmig mit Kartoffelscheiben auslegen. Jede einzelne Schicht mit ein wenig Muskat, etwas kräftiger mit Salz, schwarzem Pfeffer würzen und etwas von der Crème fraîche/Sahnemischung aufstreichen. Maximal vier Lagen Kartoffelscheiben pro Auflaufform aufschichten, auf die letzte Schicht zusätzlich zur Crème fraîche/Sahnemischung die zuvor beiseite gestellten 4 EL Crème fraîche aufstreichen.

Die Form bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf die 2. Schiene von unten in den Backofen schieben. Warten, bis das Gratin fast fertig gegart ist, das ist nach 45 Min.

der Fall. Dann die Hitze auf 140 Grad reduzieren, das Gratin auf die unterste Backofenschiene setzen und das Filet darüber einschieben.

Filet und Gratin können nun gemeinsam im Ofen fertig garen - das wird nochmals 20 Min. dauern.

Portweinsauce:

Die Schalotte schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf in wenig Butter hell anschmoren. Mit dem brauen Zucker bestreuen und noch 1 Min. weiter schmoren, dann mit dem Sherry-Essig ablöschen.

Den Rotwein mit dem Fruchtstand des Langen Pfeffers, dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern und Wacholderbeeren in den Topf geben und auf 200 ml einköcheln. Den Portwein dazugeben und nochmals auf die Hälfte reduzieren, dann den Fond dazugeben und erneut 200 ml einköcheln. Mit Salz, einige Tropfen eines alten Aceto Balsamico und gegebenenfalls etwas Pfeffer abschmecken und mit der in kleine Stücke geschnittenen kalten Butter aufschlagen.

Rinderfilet:

Das Filet 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen. Eine kurze Zeit, bevor das Gratin im Backofen fertig gegart ist, das Rinderfilet in einer Pfanne in Butterschmalz rundherum anbraten, bis es eine helle Bräune angenommen hat. Die Zweige Rosmarin und Thymian sowie die mit dem Handballen angedrückten Knoblauchzehen um das Filet herum in die Pfanne legen und mit anrösten. Dann die Zweige und Knoblauchzehen in eine kleine Auflaufform legen, das angebratene Filet mit Meersalz würzen und auf die Zweige legen.

Die Auflaufform in den Backofen schieben und bei 140 Grad Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene

von unten bis zur gewünschten Kerntemperatur garen, was etwa 20 Min. dauern wird. Da das Fleisch nach dem Ausschalten des Backofens noch etwas nachzieht und in der Temperatur ansteigt, das Fleisch bereits bei einer Kerntemperatur von 53 Grad für Medium rare und 55 Grad für Medium aus der Röhre holen. Das Filet nun noch einige Minuten ruhen lassen, erst dann anschneiden.

NN am 15. August 2019