

Rinder-Filet mit Bechamel-Soße, Bohnen, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 100 g	300 g Kartoffeln, mehlig	200 g Bohnen, weiß
500 ml Rinderfond	500 ml Gemüsefond	250 ml Weißwein
200 ml Sahne	100 ml Masala, rot	20 ml Milch
2 Frühlingszwiebeln	1 Muskatnuss	0,5 Trüffel, weiß
2 Scheiben Gruyère, im Stück	2 Scheiben Pancetta	2 Scheiben Weißbrot
15 EL Butter	3 EL Weizenmehl	1 Bund Basilikum, rot
1 Bund Minze	Olivenöl	Salz
Pfeffer, weiß		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und im Dampfgarer garen lassen. Den Gemüsefond ansetzen und die Bohnen darin garen lassen. Anschließend den Weißwein nach und nach angießen und immer wider einkochen lassen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Basilikum und die Minze zupfen, fein hacken und mit den Zwiebeln in die Bohnenmasse hineinrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Bechamelsoße zwei Esslöffel Mehl in ebensoviel Butter anschwitzen, die Milch dazugeben, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets in einem Esslöffel Butter und Olivenöl rundum anbraten. Sobald das Fleisch Farbe annimmt mit dem restlichen Mehl bestäuben, mit dem Masala beträufeln und einkochen lassen. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen und langsam schmoren lassen. Anschließend die Filets in eine Form geben, mit dem Gruyère und dem Pancetta belegen, mit der Bechamelsoße übergießen und für circa zwölf Minuten in den Backofen geben. Die Sahne schlagen und etwas von der Muskatnuss hineinreiben. Die Kartoffeln stampfen und nach und nach die Sahne und zehn Esslöffel Butter unterheben. Anschließend das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Weißbrotscheiben in der restlichen Butter anrösten. Die Filets auf die Weißbrotscheiben auf Tellern anrichten, das Püree und die Bohnen dazugeben und etwas von dem Trüffel darüber hobeln.

Markus Bastin am 23. September 2009