

Rinder-Filet in Rotwein-Soße mit Sellerie-Püree und Rösti

Für 2 Personen

320 g Rinderfilet	2 Scheiben Frühstücksspeck	2 Kartoffeln, fest
8 Schalotten	1 Knolle Sellerie	1 Zitrone, unbehandelt
1 Muskatnuss	1 EL Honig	60 g Butter
200 ml Rotwein, trocken	100 g Crème-fraîche	50 ml Sahne
1 Zweig Thymian	Rapsöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Sellerie Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Sellerie schälen, grob würfeln und im Salzwasser garen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Aus dem Filet zwei Medaillons schneiden, diese in je einer Scheibe Frühstücksspeck einwickeln und mit Küchengarnt zusammenbinden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Backofen zwölf Minuten weitergaren lassen. Den Sellerie abgießen, stampfen und zusammen mit der Crème-fraîche, der Sahne und einem Teelöffel Zitronensaft fein pürieren. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Für die Rotweinsoße die Schalotten abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden und anschließend in einem Topf mit 50 Gramm Butter andünsten. Den Honig zu den Schalotten geben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Thymianblätter abzupfen, fein hacken, in die Soße geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße bei geschlossenem Deckel reduzieren lassen. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und in feine Streifen raspeln. Die Rösti in einer Pfanne mit der restlichen Butter goldgelb braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. Das Selleriepüree und die Rindermedaillons zusammen mit der Soße und den Kartoffelrösti anrichten.

Roland Eisenhofer am 19. Oktober 2009