

Blauschimmel-Rinder-Filet, Champignons, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 200 g	6 Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel
150 g Champignons, weiß	150 g Edelpilzkäse	1 Muskatnuss
4 Scheiben Speck, durchwachsen	1 Bund Petersilie, glatt	100 ml Milch
150 ml Rinderfond	30 g Butterschmalz	250 g Butter
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Rinderfilets kurz darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen weitergaren. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend in einer Pfanne in der Hälfte der Butter anschwitzen. Die Champignons fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Das Ganze anschließend mit dem Rinderfond ablöschen. Die Petersilie zupfen, fein hacken, dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Backofentemperatur auf 250 Grad erhöhen. Die Speckstreifen in einer Pfanne anrösten. Die Filets aus dem Ofen nehmen und mit dem knusprigen Speck belegen. Die Zwiebel-Champignon-Masse darüber geben und mit dem Blauschimmelkäse belegen. Das Ganze nun im Ofen überbacken. von der Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abdampfen lassen, danach stampfen, die Milch untermischen und mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuss würzen. Anschließend die restliche Butter hinzufügen. Das Kartoffel-Püree mit einem Spritzbeutel auf Tellern anrichten und die Filets daneben platzieren.

Brigitte Hollmann am 26. Oktober 2009