

Rinder-Filet, Kartoffel-Streifen, karamellisiertes Gemüse

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet	4 Möhren	6 Zuckerschoten
4 Kartoffeln, festkochend	2 Zwiebeln, rot	1 Schote Vanille
1 Zimtstange	50 g Zartbitterschokolade	125 g Butter
125 ml Rinderfond	125 ml Rotwein, trocken	125 ml Portwein, rot
1 TL Chilipfeffer	4 EL Puderzucker	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin das Rinderfilet kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Backofen fertig garen. Die Zwiebel im Bratensatz mit zwei Esslöffeln Puderzucker karamellisieren, mit Rotwein, Portwein und Rinderfond ablöschen und das Ganze mit der Zimtstange, der Vanilleschote und der Schokolade einköcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit 25 Gramm Butter abrunden. Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Karotten und Zuckerschoten bissfest garen und anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in schmale Streifen schneiden. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Kartoffelstreifen knusprig braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine weitere Pfanne erhitzen und den Puderzucker darin karamellisieren. Die Karotten und Zuckerschoten hinzugeben, mit Zucker und Chilipfeffer abschmecken und in der restlichen Butter schwenken. Das Rinderfilet mit den karamellisierten Gemüse und den Kartoffelstreifen auf Tellern anrichten und mit der Rotweinsauce servieren.

Jürgen Lienhardt am 17. Februar 2010