

Rinder-Filet mit Balsamico-Zwiebeln, Zuckerschote

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 220 g	5 mehligkochende Kartoffeln	200 g Zuckerschoten
14 Schalotten	1 Knolle Trüffel	25 g Butter
1 TL Tomatenmark	1 Muskatnuss	125 ml Rotwein
60 ml Balsamico-Essig	70 ml Sahne	125 ml Milch
70 ml Rinderfond	1 EL Trüffelöl	1 EL Sojasoße
2 EL Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Die Schalotten abziehen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit etwas Balsamico-Essig ablöschen. Den Rinderfond, den Wein und die geschälten Schalotten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und reduzieren. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Milch unterrühren. Die gar gekochten Kartoffeln abgießen, stampfen und mit der Milch mit Butter und der Sahne vermengen. Danach mit dem Trüffelöl, Salz und Muskatnuss abschmecken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und nachziehen lassen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerschoten darin anrösten. Mit der Sojasoße würzen. Das Rinderfilet aus der Folie nehmen und zusammen mit den Balsamico-Zwiebeln, den Zuckerschoten und dem Trüffelpüree auf Teller anrichten. Zum garnieren etwas von der Trüffelknolle abreiben und über das Essen streuen. Anschließend servieren.

Sabine Berger am 09. August 2010