

Rinder-Filet mit Kartoffel-Krapfen, glasiertem Gemüse

Für 2 Personen

500 g Rinderfilet	500 g Kartoffeln, mehlig	100 g Karotten
100 g Lauchzwiebeln	100 g Kräutersaitlinge	1 Ei
1 Knoblauchknolle, frisch	200 ml Madeira	150 ml Weißwein, trocken
100 ml Rinderfond	1 Msp. Kartoffelstärke	200 g Butter
1 TL Trüffelöl	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Salbei	Frittierfett	Butter
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Pflanzenöl rundum scharf anbraten. Für den Geschmack die Knoblauchknolle quer halbieren und auf der Schnittfläche mit anrösten lassen. Anschließend die Thymian-, Rosmarin- und Salbeizweige mit Küchengarn um das Filet binden und mit dem Knoblauch oben darauf in den Ofen geben. Die Karotten schälen und längs in dünne Stifte schneiden. Die Lauchzwiebeln abziehen und schräg in Ringe schneiden. Die Kräutersaitlinge putzen, halbieren und mit den Karotten und den Lauchzwiebeln in etwas Butter anschwitzen. Anschließend das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Fleischpfanne den Rinderfond erhitzen und etwas einkochen lassen. Nach circa fünf Minuten den Madeira dazugeben und weiter reduzieren lassen. Einige Minuten vor dem Servieren die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Kartoffeln abseihen, stampfen und mit der Butter, dem Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ein ganzes Ei einrühren und die Kartoffelstärke dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Löffel das Püree herausheben, in Nocken formen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Das Gemüse auf Tellern anrichten, das Fleisch in Scheiben schneiden, auf das Gemüse legen, die Kartoffelkrapfen daneben platzieren und die Soße darüber träufeln.

Veronika Lutz am 13. September 2010