

# Rinder-Filet mit Süßkartoffel-Püree und Ingwer-Flakes

## Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 180 g	5 Süßkartoffeln	2 unbehandelte Orangen
1 Knolle Ingwer	1 Schalotte	3 kleine Chilischoten
80 g Butter	1 EL kalte Butter	1 EL Butterschmalz
1 Muskatnuss	200 ml Kalbsfond	50 ml Milch
2 Espresso	70 ml Masala	1 Sternanis
1 Zimtstange	1 Lorbeerblatt	2 Nelken
brauner Zucker	Distelöl	Meersalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Rinderfilets in heißem Öl und dem Butterschmalz circa fünf Minuten von beiden Seiten anbraten und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen warm halten und ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Sternanis, die Zimtstange, die Chilischoten, das Lorbeerblatt und die Nelken in den Topf geben. Anschließend die Kartoffelwürfel darin weich kochen. Das Wasser abgießen, die Gewürze entfernen und die Kartoffelwürfel stampfen. Mit einem Schneebesen 50 Gramm Butter und die Milch unterrühren und anschließend salzen, pfeffern sowie mit Muskatabrieb würzen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit der restlichen erhitzten Butter glasig braten. Anschließend mit dem Kalbsfond angießen und mit dem Masala reduzieren. Die Orangen halbieren und auspressen. Den Orangensaft in einem weiteren Topf zusammen mit braunem Zucker reduzieren. Die Espresso zugeben und anschließend beide Reduktionen zusammengeben und mit Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker abschmecken. Das Ganze mit der kalten Butter vermengen. Distelöl in einem Topf erhitzen. Den Ingwer schälen und mit einem Sparschäler dünne Scheiben herunter schneiden. Die Ingwerflakes in den Topf geben, leicht braun werden lassen und anschließend auf Krepppapier abtropfen lassen. Das Süßkartoffelpüree und die Rinderfilets auf Tellern anrichten, mit den Ingwerflakes dekorieren und mit der MoccasöÙe garnieren.

Stella Igl am 29. November 2010