

Rinder-Filet, Rotwein-Schalotten-Butter, Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 200 g	300 g festk. Kartoffeln	1 Zucchini
4 Schalotten	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Eier	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss	5 Gewürznelken
1 Zimtstange	3 EL Vanillezucker	200 ml Rotwein
80 ml roter Portwein	Butter	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Garen für circa dreißig Minuten in den Backofen geben. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten halbieren und den Knoblauch andrücken. Die Hälfte des Zuckers in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Rot- und Portweins ablöschen. Die Zimtstange, Thymian und die Gewürznelken zugeben. Die Schalotten und den Knoblauch untermischen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Den Knoblauch aus der Soße entfernen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Zwiebelstreifen dazugeben und kurz anbraten. Mit dem restlichen Rot- und Portwein ablöschen. Die Soße auf circa 100 Milliliter einkochen lassen. Das Ganze durch ein feines Sieb geben. Die Rotweinschalotten in die Soße geben und mit etwas Butter binden. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. Die Zucchini raspeln. Beides mit dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und aus dem Teig Rösti backen. Die Filets aus dem Ofen nehmen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen. Die Schale der Zitrone reiben und mit dem Rosmarin zu der Butter geben. Die Filets darin schwenken. Das Fleisch zusammen mit der Rotwein-Schalotten-Butter auf Tellern anrichten. Die Rösti mit auf die Teller geben und servieren.

Daniel Brandt am 03. März 2011