

## Rinder-Filet mit Rotwein-Soße und Rosmarin-Rösti

### Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 250 g	300 g mehligk. Kartoffeln	1 Karotte
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	Butterschmalz
500 ml trockener Rotwein	250 ml Rinderbrühe	Olivenöl
2 Lorbeerblätter	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Thymian und Rosmarin zupfen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Die Karotte schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Anschließend die Zwiebel, den Knoblauch und die Karotte in die Pfanne geben und mit dem Rotwein und dem Rinderfond aufgießen. Die gehackten Kräuter und die Lorbeerblätter hinzugeben und die Sauce einreduzieren lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in schmale Streifen raspeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse nach und nach zu kleinen Rösti backen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in den Ofen geben. Die Sauce passieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und von jeder Seite etwa drei Minuten anbraten. Anschließend salzen und pfeffern. Das Rinderfilet mit den Rosmarinrösti auf Tellern anrichten, der Rotweinsauce garnieren und servieren.

Constantin Zupke am 14. Juni 2011