

Rinder-Filet mit Kartoffel-Püree, Rösti und Rotwein-Soße

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 200 g	4 Scheiben mageren Speck	5 mehlig Kartoffeln
1 Zucchini	1 Sellerie	8 Schalotten
2 EL Mehl	1 EL Maisstärke	4 EL Butter
1 Ei	200 ml Milch	1 EL Honig
2 EL Johannisbeergelee	400 ml trockener Rotwein	Gemüsefond
Pflanzenöl	0,5 Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Den Sellerie und drei Kartoffeln schälen, beides in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und mit je zwei Scheiben Speck ummanteln, anschließend salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rinderfilets rundherum scharf anbraten und im Ofen fertig garen lassen. Die Schalotten abziehen und grob würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Honig hinzufügen, salzen und pfeffern und alles mit dem Rotwein und etwas Gemüsefond ablöschen. Die Sauce einköcheln lassen und nach etwa 15 Minuten durch ein Sieb abseihen. Die Sauce in einem Topf erneut aufkochen, das Johannisbeergelee und Maisstärke unterrühren und nochmals einreduzieren lassen. Die restlichen Kartoffeln schälen und grob raspeln. Den Zucchini von den Enden befreien und ebenfalls grob raspeln. Die Kartoffeln ausdrücken und mit den Zucchini raspeln, dem Ei, dem Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Den Teig zu kleinen Puffern formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer darin von beiden Seiten goldgelb braten. Die weichgekochten Kartoffel- und Selleriestücke in einen Topf pressen und mit der restlichen Butter und der Milch vermengen. Das Ganze mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets aus dem Ofen nehmen. Die Petersilie zupfen. Das ummantelte Rinderfilet mit dem Kartoffel-Sellerie-Püree und dem Kartoffel-Zucchini-Rösti auf Tellern anrichten, mit der Rotwein-Johannisbeer-Soße und der Petersilie garnieren und servieren.

Ralf Ullmann am 24. August 2011