

Rinder-Filet mit Pfifferlingen und Maronen-Püree

Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 200 g	50 g durchw., geräucherter Speck	200 g festk. Kartoffeln
200 g Pfifferlinge	100 g vorgekochte Maronen	1 rote Paprika
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
100 ml Rinderfond	50 ml Schlagsahne	1 EL Saucenpulver
1 EL Saucenbinder	250 ml Milch	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss	Öl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Rinderfilet in einer Pfanne mit etwas Öl, der Knoblauchzehe und den Kräuterzweigen von allen Seiten braten und anschließend im Backofen gar ziehen lassen. Die Milch in einem Topf erhitzen und die Maronen darin ein wenig köcheln lassen. Die Zwiebel abziehen und gemeinsam mit dem Speck würfeln. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und zu einem Püree stampfen. Die Maronen stampfen und mit dem Kartoffelbrei vermengen. Anschließend die heiße Milch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss verfeinern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, darin den Speck und die Zwiebeln anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Die Pfifferlinge säubern und die Enden von den Stängeln entfernen. Die Paprika von dem Stiel und den Kernen befreien und klein schneiden. Zusammen mit den Pfifferlingen in die Pfanne geben, das Ganze mit dem Saucenpulver und der Schlagsahne verfeinern und eventuell mit dem Saucenbinder andicken. Das Rinderfilet mit dem Maronenpüree und den Pfifferlingen auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhard Jankowiak am 21. November 2011