

Rinder-Filet mit Gewürz-Tomaten-Kruste, Barolo-Soße

Für zwei Personen

2 Rinderfilets, à 180 g	4 mehlig kochende Kartoffeln	4 getr. Tomaten, eingelegt
4 Schalotten	100 g Porree	2 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss	3 Zweige Rosmarin	50 g Pommerysenf
2 EL Pinienkerne	100 g Semmelbrösel	200 ml trockener Rotwein
200 ml Kalbsfond	Butter	Olivener Öl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochenden Salzwasser garen lassen. Die Filets waschen und trocken tupfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets darin anbraten. Für die Soße zwei Schalotten und den Lauch abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Lauch darin anbraten. Anschließend mit dem Wein ablöschen, den Kalbsfond hinzufügen und köcheln lassen. Etwas Butter hinzugeben. Für die Kruste die übrigen Schalotten abziehen und klein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Pinienkerne in einer separaten Pfanne ohne Fett rösten. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und anschließend mit dem Senf und den Pinienkerne hinzufügen. Dann die Semmelbrösel untermengen. Den Rosmarin waschen, trocknen, ein paar Blätter zupfen und klein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen mit dem Rosmarin und dem Knoblauch bräunen. Die Kartoffeln abgießen, zerdrücken und mit der Butter, dem Rosmarin und dem Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Außerdem zum Abschmecken etwas Muskatnuss hinein reiben. Die Rinderfilets mit dem Gewürztomatenragout belegen, in den vorgeheizten Backofen geben und die Kruste goldbraun gratinieren. Das Rinderfilet mit der Gewürztomaten-Kruste, der Barolosauce und dem Kartoffelstampf auf einem Teller anrichten und servieren.

Johannes Würfele am 03. April 2012