

# Rinder-Filet mit getrüffeltem Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	250 g mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
4 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	200 g Schalotten
1 rote Zwiebel	1 EL Zucker	225 ml Rotwein
165 ml roter Portwein	2 EL Marsala	75 ml Milch
1 EL Trüffelöl	50 g Trüffelbutter	50 ml Sahne
30 g eiskalte Butterwürfel	2 EL Vanillezucker	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	Kerbelblättchen	Kalahari Salz
Tellicherry-Pfeffer	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und halbieren. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und von allen Seiten anbraten. Eine Schalotte, den Knoblauch, zwei Zweige Thymian und den Rosmarin dazugeben und kurz weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles zusammen auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen fertig garen. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garen, anschließend abgießen und abdampfen lassen. Die restlichen Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Vanillezucker karamellisieren und die Schalotten dazugeben. Mit 100 Milliliter Rotwein und 40 Milliliter Portwein ablöschen. Eine halbe Zimtstange, einen Zweig Thymian und die Nelken dazugeben und einkochen lassen. Die rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Etwas Zucker karamellisieren und die rote Zwiebel hinein geben. Den restlichen Rotwein und den restlichen Portwein dazugeben. Den Marsala und den restlichen Thymian dazu geben. Die Sauce einkochen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren und die Rotweinschalotten dazu geben. Die Butterwürfel zum Binden dazugeben. Die Kartoffeln pressen, die Milch mit dem Trüffelöl erwärmen und zu den Kartoffeln geben. Die Trüffelbutter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen und unter das Kartoffelpüree heben. Das Rinderfilet auf einem Teller anrichten. Die Rotweinschalotten und das Kartoffelpüree dazugeben. Mit der Sauce garnieren und servieren.

Elke Möller am 06. Februar 2013