

# Rinder-Filet auf Lauchbett mit Rotwein-Schalotten

## Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	300 g mehlig. Kartoffeln	1 Bund Lauch
5 Schalotten	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	200 g Butter	100 ml Sahne
125 ml Portwein	200 ml Rotwein	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	2 EL Zucker
Meersalz, Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser für 20 Minuten kochen lassen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und scharf in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen, etwas andrücken und zu dem Fleisch geben. Thymian und Rosmarin im Ganzen dazugeben. Das Fleisch für etwa zehn Minuten in den Ofen geben. Drei Schalotten abziehen, fein hacken und mit braunem Zucker in einem Topf andünsten, mit Portwein und 150 Milliliter Rotwein ablöschen und reduzieren, bis fast nur noch die Schalotten übrig sind. Den restlichen Rotwein zusammen mit dem Bratensud des Rinderfilets zu der Sauce hinzufügen. Butter dazugeben. Die Kartoffeln abschütten und in einem Topf stampfen. Die Sahne erwärmen und mit der Butter zu dem Kartoffelstampf geben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lauch abziehen, in Ringe schneiden und anschließend in einer Pfanne anbraten. Die restlichen Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Lauch mit den Schalotten anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch auf einem Teller anrichten und das Rinderfilet darauf geben. Den Kartoffelstampf und die Rotwein-Schalotten dazugeben und servieren.

Christopher Nitschke am 03. April 2013