

Ochsen-Filet mit Rucola-Kartoffel-Püree und Pilz-Soße

Für zwei Personen

300 g Ochsenfilet, à 150 g	50 g Speck, gewürfelt	250 g mehligk. Kartoffeln
100 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze	40 g Rucola
3 Schalotten	100 g glatte Petersilie	0,5 Bund Rosmarin
50 g Butterschmalz	100 ml trockener Weißwein	100 ml Rinderfond
30 ml Olivenöl	Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf circa 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Das Ochsenfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarin einreiben. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und das Filet von allen Seiten darin anbraten. Dann das Fleisch für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend die Steinpilze und die Pfifferlinge putzen und kurz in etwas Butterschmalz anbraten. Dann die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Pilze wieder herausnehmen. Anschließend die Schalotten und den Speck in der Pilzpfanne anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren lassen. Nun noch den Rinderfond hinzugeben und ebenfalls einreduzieren lassen. Die Petersilie zupfen und, bis auf ein paar Blätter zum Garnieren, hacken. Die Pilze und die Petersilie anschließend in die Sauce geben und aufkochen lassen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Das Olivenöl auf circa 50 Grad erhitzen und dann mit dem Rucola zusammen pürieren. Nun die Kartoffeln abgießen, zerstampfen und die Rucola-Olivenölmischung unterheben. Das Ganze noch mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ochsenfilet mit dem Rucola-Kartoffelpüree und der Pilzsauce auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Michael Seemüller am 22. April 2013