

## Rinder-Filet mit Walnuss-Kruste, Pilz-Soße

### Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	600 g feste Kartoffeln	200 g braune Champignons
4 EL getr. Pilzmischung	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	2 Bund glatte Petersilie	100 g gehackte Walnüsse
100 g geschälte Walnusskerne	2 EL Dijon-Senf	3 EL Semmelbrösel
2 EL kalte Butter	250 ml Sahne	200 ml Crème-fraîche
250 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein, trocken	Butter, Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Den Knoblauch abziehen. Etwas Petersilie waschen, trocken tupfen, abzupfen und die Hälfte zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Die Hälfte der Walnüsse in einem Zerkleinerer mahlen, die restlichen Nüsse fein hacken, beides mit den Semmelbröseln, dem Senf und der Crème-fraîche verrühren. Anschließend den Knoblauch sowie die Petersilie untermischen, salzen und pfeffern und kurz ziehen lassen. Das Filet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und anschließend mit dem Knoblauch, einem Rosmarinzweig und den Thymianzweigen in dem Rapsöl rundum kräftig anbraten. Das Filet auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Rapsöl glasig dünsten. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und einen Teil für die Kartoffeln zur Seite legen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die getrockneten Pilze in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen, die Champignons sowie die Petersilie zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Fond auffüllen und köcheln lassen. Die Sahne zusammen mit den Pilzen einrühren und nochmals abschmecken. Abschließend die kalte Butter in die Sauce einrühren. Die Kartoffeln abgießen. Die übrige Petersilie hacken. Eine Pfanne mit ausreichend Butter erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Abschließend die Petersilie darüber streuen und kurz mit schwenken. Das Filet aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Carina Kaufmann am 15. Mai 2013