

Rinder-Filet, Rucola-Möhrrchen, Kartoffel-Parmesan-Rösti

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 250 g Rinderfilet | 5 Scheiben Parma-Schinken | 300 g festk. Kartoffeln |
| 60 g frische Pfifferlinge | 60 g frische Champignons | 4 junge Bundmöhren (mit Grün) |
| 80 g Rucola | 1 große Zwiebel | 4 Schalotten |
| 1 Knoblauchzehe | 3 Zweige Rosmarin | 3 Zweige Thymian |
| 40 g Parmesan | 1 Ei | 200 ml Rinderfond |
| 50 ml Portwein | 200 g Butter | Butterschmalz |
| Frische Muskatnuss | Salz, Pfeffer | |

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rösti den Parmesan in eine große Schüssel reiben. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob dazu raspeln. Die Zwiebel abziehen, in Ringe scheiden und dazugeben. Das Ei ebenfalls dazugeben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Rosmarin und dem Thymian in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rundum anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen und im Ofen etwa 15 Minuten weiter garen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Pfifferlinge und die Champignons putzen, gründlich waschen und auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen. Die Schalotten in die Pfanne des Fleisches geben und anbraten. Den Zucker darüber streuen, Schalotten leicht karamellisieren lassen. Die Pilze dazugeben und leicht anbraten. Die Pilzmischung mit Portwein und Rinderfond ablöschen und einkochen lassen. Die Möhrrchen schälen, etwas Grün am Ende dran lassen und in dem Rinderfond garen lassen. Aus der Kartoffelmasse flache Rösti formen und von jeder Seite in einer Pfanne mit Butter zwei bis drei Minuten knusprig braten. Die Möhrrchen abgießen und in einer weiteren Pfanne mit Butter glasig anbraten. Im Anschluss aus der Pfanne nehmen und mit Rucola und Parma-Schinken einwickeln. Die Pfanne mit den Pilzen von der Herdplatte nehmen und mit etwas Butter abbinden. Das Rinderfilet mit den Rösti, der Pilzsauce und den eingewickelten Möhren auf einem Teller anrichten.

Gina Rast am 12. August 2013