

Rinder-Filet, Bacon-Mantel, Rotwein-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

2 Rinderfilets, à 160 g	4 Scheiben Bacon	2 festk. Kartoffeln, groß
1 Knollensellerie	6 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Honig	100 g Crème-fraîche	50 ml Schlagsahne
60 g Butter	200 ml trockener Rotwein	Rapsöl
1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Sellerie putzen, schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, mit dem Bacon umwickeln und mit Küchengarn festbinden. Eine Pfanne mit Rapsöl die Filets darin anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend für zwölf Minuten im Ofen garen. Die Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in einem Topf zergehen lassen und dann die Schalotten hinzugeben. Anschließend den Honig hinzufügen. Den Thymian zupfen und fein hacken. Die Schalotten mit dem Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Das Ganze einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, gegebenenfalls schälen, in feine Streifen raspeln, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Kartoffeln auspressen, zu Rösti formen und im Öl von beiden Seiten goldgelb braten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen und salzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Sellerie mit der Crème-fraîche, der restlichen Butter, der Sahne sowie etwas Zitronensaft fein pürieren. Das Ganze anschließend mit Salz und Muskatnuss würzen. Das Rinderfilet im Bacon-Mantel mit der Rotweinsauce, dem Selleriepüree und dem Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Davor Rinck am 01. Oktober 2013