

# Rinder-Filet mit in Rote-Bete-Saft gekochten Kartoffeln

## Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	5 festk. Kartoffeln	1 Brötchen
1 Stange Meerrettich	50 g Butter	2 EL Mehl
1 L Rote-Bete-Saft	125 ml Milch	Rinderfond, Butterschmalz
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und salzen. Die Kartoffeln schälen und circa 20 Minuten in dem gesalzenem Rote-Bete-Saft gar kochen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Anschließend zum Weitergaren für circa 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Meerrettich schälen und reiben. Das Brötchen in etwas Rinderfond aufweichen. Die Milch mit dem Mehl verquirlen. Das Brötchen zusammen mit dem Fond pürieren, in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Milch-Mehl-Mischung zugeben und das Ganze eindicken lassen. Anschließend salzen und pfeffern, ein Stück Butter zugeben und den geriebenen Meerrettich einrühren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Die Kartoffeln abgießen. Das Fleisch zusammen mit den Kartoffeln und der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Astrid Loos am 20. Januar 2014