

Rinder-Lende mit Cognac-Sahne-Soße und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

500 g Rinderlende	400 g mehligk. Kartoffeln	6 Kirschtomaten
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	150 g Butter
300 ml Milch	200 ml Sahne	200 ml Rinderfond
50 ml Cognac	100 ml trockener Rotwein	3 TL Honig
3 TL eingel. Grüner Pfeffer	1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian
1 EL Stärke	50 ml Olivenöl	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Pfefferkörner klein hacken. Die Kartoffeln schälen, abspülen und in kochendem Salzwasser gar kochen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Anschließend mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Rosmarin in den Backofen geben und gar ziehen lassen. Im Bratenfett der Pfanne die Schalotten mit einem Esslöffel Butter anschwitzen und die Pfefferkörner dazugeben. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Honig, 100 Millilitern Sahne und dem Rinderfond reduzieren lassen. Abschließend mit dem Cognac verfeinern, mit der Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch und der übrigen Sahne zerstampfen. Anschließend die übrige Butter unterrühren und mit Salz und Muskatabrieb abschmecken. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und zusammen mit Sauce und dem Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Baumgartner am 24. Februar 2014