

Rinder-Filet, Erbsen-Püree, Kartoffel-Chips, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Rinderfilets à 200 g	300 g festk. Kartoffeln	500 g Erbsen, TK
5 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	150 g Butter
300 ml Rotwein	300 ml Rinderfond	2 Zweige Thymian
1 Prise Chilipulver	150 g Zucker	1 l Frittieröl
100 ml Olivenöl	50 g Meersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Fritteuse auf 180 Grad anheizen und mit Frittieröl befüllen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets darin von beiden Seiten scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Thymianzweigen zu dem Fleisch geben. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und Medium braten. Währenddessen die Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig andünsten. Den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und nach und nach den Rinderfond vermengen. Die Rotweinsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin garen. Anschließend die Erbsen abgießen und im Eiswasser abschrecken. Einige der Erbsen für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Erbsen mit dem Pürierstab pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Zu dem Püree etwas Butter geben und mit einer Prise Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben anschließend in die Fritteuse geben bis sie goldbraun sind. Das Rinderfilet mit dem Erbsenpüree, den Kartoffelchips und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Paul am 27. März 2014