

Rinder-Filet im Speckmantel mit Rotwein-Schalotten-Soße

Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	250 g durchwachsener Speck	400 g mehligk. Kartoffeln
1 Bund Babymöhren	500 g Schalotten	250 g Butter
100 g Butterschmalz	2 EL Stärkemehl	200 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Liter Milch	750 ml trockener Rotwein	100 g brauner Zucker
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und parieren. Anschließend das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Das Rinderfilet im Speckmantel in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten, danach für circa acht Minuten in den Backofen geben. Anschließend das Fleisch in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Währenddessen die Möhren putzen, in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend die Möhren in heißer Butter und dem braunen Zucker karamellisieren. Währenddessen die Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und in Butter andünsten. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und leicht einkochen. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die gegarten Kartoffeln durch die Presse drücken und mit der heißen Milch, der Butter, dem Muskat und Salz pürieren und abschmecken. Das Rinderfilet im Speckmantel mit dem Butter-Kartoffelpüree und den glasierten Möhren auf Tellern anrichten und mit der Rotwein-Schalotten-Sauce garnieren und servieren.

Günter Witte am 14. Mai 2014