

# Rinder-Filet-Steak mit Sellerie-Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

2 Rinderfilets, à 200 g	200 g mehligk. Kartoffeln	180 g Knollensellerie
2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten	5 EL Butter
2 EL kalte Butter	250 ml Milch	250 ml trockener Rotwein
150 ml Rinderfond	50 ml Balsamico	1 Muskatnuss
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl, Chilisalز	Salz, Pfeffer

Einen großen Topf mit viel Wasser aufsetzen und auf 60 Grad erhitzen. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Topf von der heißen Platte auf eine Platte mit mittlerer Temperatur ziehen. Die Steaks in einen Gefrierbeutel geben und so viel Luft wie möglich herauspressen. Den Beutel verschließen und mit Wäscheklammern an einem langen Kochlöffel befestigen und in das 60 Grad warme Wasser hängen lassen. Steaks für mindestens 20 Minuten im heißen Wasserbad erwärmen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und drei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Die Kartoffeln waschen und in dem Topf weich kochen. Den Knollensellerie waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 150 Milliliter Milch in einem Topf erhitzen, die Selleriewürfel hineingeben und zugedeckt für 15 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, abziehen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Sellerie aus der Kochflüssigkeit nehmen und ebenfalls durch die Presse dazu drücken. Die restliche Milch erhitzen. Die Kartoffeln und Sellerie mit einem Löffel oder Teigschaber verrühren und dabei so viel Milch hinzufügen, bis ein cremiges Püree entsteht. Die braune Butter unterrühren und mit Chilisalز und Muskatabrieb würzen. Abschließend zwei Esslöffel Butter unterrühren. Für die Sauce die Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. Anschließend mit dem Wein, dem Fond und dem Balsamico aufgießen und langsam auf 100 Milliliter einkochen. Das Ganze durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal auf schließlich 50 Milliliter einkochen. Diese Reduktion, dann nicht mehr kochend, mit der kalten Butter Stück für Stück binden. Eine Pfanne mit Pflanzenöl stark erhitzen. Das Fleisch aus dem Gefrierbeutel nehmen und von beiden Seiten zusammen mit dem Rosmarinzwig je eine Minute scharf anbraten. Das Rinderfilet anschließend noch salzen und pfeffern. Die Rinderfiletsteaks mit dem Sellerie-Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und mit der Balsamico-Reduktion garnieren.

Hiltrud Schlüter am 05. Juni 2014