

# Rinder-Filet mit Rosmarin-Kartoffeln und Kohlrabi-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfiletsteaks à 200 g	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Meersalz, Pfeffer		

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

8 festk. Kartoffeln	1 Bund Rosmarin	Olivenöl
Chilipulver	Meersalz	Pfeffer

**Für das Gemüse:**

1 Karotte	1 Kohlrabi	1 Muskatnuss
1 rote Chilischote	1 Stück Ingwer (50g)	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
500 ml Gemüsefond	Butter, Salz, Pfeffer	

Den Backofen für das Fleisch auf 100 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Backofen für die Rosmarinkartoffeln auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten in der Pfanne anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen und im Ofen für 25 Minuten garen. Die Kartoffeln bürsten und längs halbieren. Chilipulver, Meersalz und Pfeffer mit etwas Olivenöl vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Kartoffeln nun mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Die Rosmarinnadeln abzupfen, die Stiele zu den Kartoffeln geben und im Ofen für 20 Minuten garen. Zum Schluss die Rosmarinnadeln fein hacken und über die Kartoffeln geben. Die Karotte und den Kohlrabi schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Chilischote entkernen und in Streifen schneiden, den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Chili und Ingwer in der Gemüsefond bissfest garen, danach in einer Pfanne mit Butter glasieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und jeweils einen Zweig Rosmarin und Thymian dazugeben. Die Knoblauchzehe abziehen, andrücken und hinzugeben. Das Rinderfilet in der Gewürzbutter aromatisieren und mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Rinderfilet mit den Rosmarinkartoffeln und dem Gemüse auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.

Andrea Schart am 01. Oktober 2014