

Rinder-Filet in Barolojus mit Kokos-Gemüse-Talern

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 200 g	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
2 EL Butterschmalz	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch	3 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Kokos-Gemüsetaler:

1 Aubergine	$\frac{1}{2}$ Kokosnuss	Olivenöl
-------------	-------------------------	----------

Für den Barolojus:

30 g kalte Butter	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
15 ml Marsala	2 Gewürznelken	1 EL Zucker

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Kartoffelpüree einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und darin bissfest garen. Für das Rinderfilet eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel abziehen und halbieren. Die eine Hälfte in die Pfanne geben und die zweite Hälfte aufbewahren. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und mit in die Pfanne geben. Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben. Die Thymian- und Rosmarinzweige auf die Filets legen. Für die Kokos-Gemüsetaler eine Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Auberginen waschen, vom Grün befreien und anschließend in dünne Streifen schneiden. Die restliche Zwiebel ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und anschließend die Zwiebelstreifen darin anbraten. Mit dem Barolo und dem Portwein ablöschen. Den Zimt, die Gewürznelken und den Thymian zugeben und fünf Minuten einkochen lassen. Anschließend den Marsala und die kalte Butter hinzufügen. Für das Erdäpfelpüree die gekochten Kartoffeln in einem Topf zerstampfen und die Milch zugeben. Etwas Muskatnuss reiben und mit dem Püree vermengen. Im Anschluss die Butter hinzufügen, schmelzen lassen und gut untermengen. Für die Gemüsetaler die Kokosnuss raspeln und die Aubergine salzen. Das Rinderfilet in Barolojus mit Kokos-Gemüsetalern und Erdäpfelpüree auf Tellern anrichten, mit den Kokosraspeln garnieren, mit etwas Barolojus beträufeln und servieren.

Sebastian Schmidt am 13. Oktober 2014