

# Rinder-Filet, Rosmarin-Drillinge, Möhren, Rotwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

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

**Für die Sauce:**

2 rote Zwiebeln	100 ml trockener Rotwein	50 ml alter Balsamico
2 EL kalte Butter	2 EL Zucker	Meersalz, Pfeffer

**Für die Rosmarin-Drillinge:**

300 g Drillinge	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Rosmarin
1 EL Butter	Meersalz, Pfeffer	

**Für die Möhren:**

300 g Fingermöhren, mit Grün	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 EL Zucker	Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen und zwei Kochtöpfe mit Salzwasser aufsetzen. Für das Rinderfilet zunächst das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 100 Grad Umluft für 25 Minuten garen. Die Drillinge in kochendes Salzwasser geben und weich kochen. - 8 - Währenddessen in einem Topf mit zwei Esslöffeln Zucker Karamell ansetzen. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in grobe Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben zu dem karamellisierten Zucker geben und mit Rotwein und Balsamico ablöschen. Dann erst mal köcheln lassen. Für die karamellisierten Möhren zunächst die Fingermöhren schälen und das Grün auf etwa zwei Zentimeter stutzen. Dann die Möhren in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, die Hitze herunterschalten und im Salzwasser bissfest garen. Dann die Butter in einer Pfanne zerlassen und einen Esslöffel Zucker sowie die Möhren dazugeben. Die Möhren bei geringer Hitze karamellisieren lassen und vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Drillinge den Rosmarin zupfen, fein hacken und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Beides zusammen mit den Drillingen in eine Pfanne geben und anbraten, sodass die Drillinge den Geschmack des Rosmarins und des Knoblauchs annehmen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa zwei Esslöffel kalte Butter zu den Rotweinzwiebeln geben und diese damit glasieren. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf dem Teller einen Saucenspiegel machen und das Filet darauf legen. Die Drillinge und die Möhren dekorativ um das Fleisch herum drapieren und den Teller warm servieren.

Lars Putensen am 14. Januar 2015