

# Rinder-Filet mit Kartoffel-Püree, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 150 g                      50g Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

300 g große, mehligk. Kartoffeln    100 g frischer Meerrettich    1 Stück Ingwer (4 cm)

1 Zitrone                                      50g Butter                                      50 ml Milch

Meersalz                                      Salz, Pfeffer

**Für den Wildkräutersalat:**

1 Bund Wildkräuter                      1 Bund Schnittlauch                      50 ml Sushi-Essig

100 ml Olivenöl                              Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen, bis sie weich gegart sind. Den Meerrettich und Ingwer schälen und reiben. Von der Zitrone etwas Schale abreiben. Für den Wildkräutersalat den Schnittlauch und die Wildkräuter hacken. Das Olivenöl mit dem Sushi-Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wildkräuter und den Schnittlauch mit dem Dressing vermengen. Das Rinderfilet in heißem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitzezufuhr anschließend reduzieren und das Fleisch etwa fünf Minuten lang leicht weiterbraten. Währenddessen das Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Kartoffeln abgießen und mit Meerrettich, Ingwer, Zitronenschale, Butter und Meersalz stampfen. Wenn die Konsistenz des Pürees zu fest ist noch die Milch dazugeben. Anschließend das Püree mit Muskatnuss abschmecken. Zuletzt das Püree auf einen Teller geben und das Rinderfilet darauf anrichten. Mit etwas Schnittlauch garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.

Friederike Hahn am 15. Januar 2015