

Rinder-Filet mit Espresso-Rosmarin-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

500 g Rinderfilet	1 Knolle frischer Knoblauch	2 Schalotten
4 Zweig frischer Thymian	2 Zweig frischer Rosmarin	Butterschmalz
grobes Meersalz	Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 L Sahne	50 g Butter
200 g ungemahlene Espressobohnen	5 Zweige frischer Rosmarin	1 frische Muskatnuss
Salz		

Für die Rotweinschalotten:

500 ml halbtrockener Rotwein	150g Schalotten	50 g Zucker
50 g kalte Butterflocken	2 Zweige frischer Thymian	3 Gewürznelken
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Rinderfilet die Knoblauchzehen halbieren und das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch zusammen mit dem Knoblauch, den beiden ungeschälten Schalotten, dem Thymian und dem Rosmarin im Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Fleischthermometer in der dicksten Stelle des Filets platzieren. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und das Fleisch samt Knoblauch, Schalotten, Thymian und Rosmarin aus der Pfanne darauf legen. Das Rinderfilet auf der mittleren Schiene des Backofens garen, wobei das Fleisch eine Kerntemperatur von 65 Grad Celsius haben sollte. Nach Ende der Garzeit von ungefähr 15 Minuten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Für das Espresso-Rosmarin-Kartoffelpüree zuerst eine Aromasahne zubereiten. Dafür die Sahne in ein hohes Gefäß geben. Die Espressobohnen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Die gerösteten Bohnen zur Sahne in das Gefäß geben.

Die Rosmarinzwige knicken und ebenfalls hinzufügen. Das Gefäß abdecken und kühl stellen. Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Danach abgießen und ausdampfen lassen. Währenddessen die Aromasahne durch ein feines Sieb gießen und in einem Topf langsam erwärmen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und nach und nach die erhitzte Sahne hinzugeben. Mit Butter verfeinern und mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Rotweinschalotten die Schalotten schälen und den Zucker in einer Pfanne bei kleiner Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und die geschälten Schalotten dazu geben. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind. Die Schalotten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Gewürznelken und den Thymian zum Rotwein in die Pfanne geben und einkochen lassen. Die Mischung durch ein Sieb passieren und mit eisgekühlter Butter binden. Die Schalotten wieder hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Espresso-Rosmarin-Kartoffelpüree in einem Servierring auf den Tellern anrichten. Das Fleisch in etwas dickere Scheiben schneiden und auf das Püree legen. Die Rotweinschalotten daneben drapieren, das Ganze mit Sauce beträufeln und, mit einem Thymianzweig garniert, servieren.

Michael Bieschke am 12. August 2015