

Rinder-Filet mit Macadamia-Kartoffeln, Karotten-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 180 g Erdnussöl Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Portweinsauce:

4 Schalotten, groß 300 ml Portwein 300 ml Cream-Sherry

300 ml dunkler Kalbsfond Butter

Für die Macadamia-Kartoffeln:

60 g geröst. Macadamia-Nüsse 6 festk. Kartoffeln, groß 50 g Butter

Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Karotten:

4 Karotten, mittelgroß 50g Butter 1 Zitrone

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Den Ofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rinderfilets von beiden Seiten scharf darin anbraten. Anschließend in Ofen geben.

Für die Sauce die Schalotten abziehen, kleinschneiden und einen Topf mit etwas Butter geben. Mit dem Kalbsfond, dem Portwein und dem Sherry aufgießen und reduzieren lassen.

Die Kartoffeln und Karotten schälen und kleinschneiden.

Die Kartoffeln in das gesalzene Wasser geben und bissfest garen. Anschließend ebenfalls zum Warmhalten in den Backofen geben. Für die Kartoffeln die Butter in einem Topf braun werden lassen. Die Macadamia-Nüsse hacken und mit den Kartoffeln zusammen zu der Butter geben.

Die Karotten in einen Topf mit etwas Butter geben. Sehr leicht anbraten und anschließend ein wenig Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Die Zitrone halbieren, auspressen und ein wenig von dem Saft dazugeben.

Die Sauce immer wieder umrühren und zum Schluss durch ein Sieb geben und salzen und pfeffern.

Das Rinderfilet mit Macadamia-Kartoffeln, Karottengemüse und Portweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Boris Sabolovic am 07. September 2015