

# Rinder-Filet mit Pilzrahm, Limetten-Quark, Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 500 g                      1 Bund Thymian    100 g Butter  
50 ml Pflanzenöl

### Für den Pilzrahm:

100 g Steinpilze                              100 g Pfifferlinge    200 ml Crème Fraîche  
200 ml Sahne                                1 TL Zucker            Pflanzenöl  
Muskatnuss                                  Meersalz

### Für die Rösti:

1 Süßkartoffel                                1 Zwiebel                1 Ei  
Butterschmalz

### Für den Limettenquark:

1 Limette                                      150 g Quark            150 g Schmand  
1 Bund Schnittlauch                        1 Lauchzwiebel        1 TL Zimt  
Salz

### Für die Garnitur:

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

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Rinderfilet waschen, trocken tupfen, würzen und von allen Seiten in Öl anbraten. Butter und Thymianzweige hinzufügen und im Ofen für 15 Minuten fertig garen. Für den Pilzrahm Pilze putzen, klein schneiden und anbraten. Sahne und Crème Fraîche ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Muskatnuss, Fleur de Sel und Zucker abschmecken.

Für die Rösti Süßkartoffel schälen und klein raspeln. Zwiebel abziehen und klein hacken. Ei aufschlagen und mit Süßkartoffel und Zwiebel mischen. Kleine Nocken formen und in Butterschmalz anbraten.

Für den Limettenquark Schmand und Quark vermischen. Lauchzwiebel und Schnittlauch in Ringe schneiden und hinzufügen. Zuletzt mit Limettenschale und -saft sowie Salz und Zimt abschmecken.

Das Rinderfilet mit Pilzrahm, Limettenquark und Süßkartoffelrösti auf Tellern anrichten, mit gehacktem Koriander und Petersilie garnieren und servieren.

Michael Hötte am 20. Januar 2016