

Rinder-Filet, Parmesan-Topping, Salbei-Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 400 g	5 TL Mehl	1 Bund Rosmarin
25 g Kokosbratfett	10 g grobes Meersalz	Pfeffer

Für das Kartoffel-Gratin:

150 g Baby-Kartoffeln	150 g lila Kartoffeln	150 g Crème-fraîche
100 g Camembert	100 g Parmesan	2 TL feines Salz

Für die Gratinsauce:

2 Schalotten	3 Knoblauchzehen	50 g Butter
200 ml Sahne	100 ml Weißwein	40 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Trüffelbutter:

1 schwarzer Trüffel	75 g Butter	10 g Meersalz
---------------------	-------------	---------------

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelgratin Kartoffeln waschen, schälen, in einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz geben und zum Kochen bringen.

Für die Gratinsauce Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Mit Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und glasig braten. Salbei und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Blätter klein schneiden und in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne und Fond hinzufügen. Einmal aufkochen lassen. Muskatnuss reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln im Topf abgießen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Sahnesauce darüber gießen. Camembert klein würfeln und mit Crème fraîche auf den Kartoffeln verteilen. Anschließend in den vorgeheizten Ofen geben und 25 Minuten garen lassen.

Für das Rinderfilet Kokosfett in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, mit Mehl bestäuben. Am Stück dazugeben und von allen Seiten scharf anbraten. Rinderfilet aus der Pfanne nehmen, mit Meersalz einreiben und pfeffern. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zerdrücken, sodass die Aromen freigesetzt werden. Fleisch und Rosmarin in Alufolie einwickeln und circa 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Trüffelbutter frischen Trüffel putzen und reiben. Meersalz hinzufügen und mit einer Gabel mit der Butter vermengen.

Für das Topping Parmesan mit einem Käsehobel reiben und auf ein Backblech hobeln. Im Ofen kurz schmelzen lassen.

Rinderfilet, Parmesan-Taler und Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen.

Getrüffeltes Rinderfilet tranchieren und mit lila Salbei-Kartoffelgratin und Parmesan-Topping auf Tellern anrichten und servieren.

Sara Rybakow am 21. März 2016