

# Rinder-Filet mit Rotwein-Schokoladen-Soße, Schalotten

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 250 g	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	Butterschmalz
Kalahari Salz	Tellicherry Pfeffer	

### Für die Schalotten:

200 g Schalotten	100 ml trockener Rotwein	40 ml Portwein
1,5 EL Puderzucker	2 Zweige Thymian	2 Gewürznelken
1 Zimtstange		

### Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce:

1 Rote Zwiebel	10 g Bitterschokolade (70%)	30 g kalte Butterwürfel
125 ml Rotwein	125 ml Portwein	80 ml Rinderfond
1,5 EL Marsala	1 EL Zucker	1 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Trüffelbutter	50 ml Schlagsahne
150 ml Milch	1 EL Trüffelöl	Kalahari Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 kleiner Schwarzer Trüffel	2 Stängel Kerbel
-----------------------------	------------------

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Für das Rinderfilet Fleisch unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Schalotten abziehen und halbieren, Knoblauch abziehen und leicht andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz erhitzen und Rinderfilet von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Kalahari Salz und Tellicherry Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz anbraten. Anschließend alles auf ein Blech geben und im Ofen bei 160 Grad auf der mittleren Schiene 25 Minuten garen. Für die Schalotten Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Puderzucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Zimtstange, Thymian, Gewürznelken sowie Schalotten zugeben. Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Schalotten beiseite stellen. Für die Rotwein-Schokoladen-Sauce Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schokolade zerkleinern. Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Zwiebelstreifen zugeben und kurz anbraten. Anschließend mit Rotwein und Portwein ablöschen und etwas Rinderfond, Marsala und Thymian zufügen und auf etwa 100 Milliliter einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Zerkleinerte Schokolade zur Sauce geben und auflösen. Anschließend eiskalte Butter einrühren und beiseite gestellte Schalotten zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser garen. Anschließend abgießen. Milch und Trüffelöl in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln durch die Presse dazu drücken. Püree mit Trüffelbutter verfeinern, mit Kalahari Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen und unterheben. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Rinderfilet mit Rotwein-Schokoladen-Sauce, Schalotten und getrüffeltem Kartoffelpüree anrichten. Etwas schwarzen Trüffel über das Püree hobeln, mit Kerbelblättchen garnieren und servieren.

Manfred Königs am 13. April 2016