

# Rinder-Filet, Kartoffel-Stampf, Romanesco, Beurre blanc

Für zwei Personen

## Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet am Stück à 500 g	Sonnenblumenöl	Meersalz, Steakpfeffer
--------------------------------	----------------	------------------------

## Für den Süßkartoffel-Stampf:

2 große Süßkartoffeln	5 festk. Kartoffeln	300 ml Milch
-----------------------	---------------------	--------------

1 Zweig Koriander	1 EL flüssiger Honig	150 g Butter
-------------------	----------------------	--------------

Salz	Pfeffer	
------	---------	--

## Für den Romanesco:

1 Romanesco	50 g Butter	1 Prise Zucker
-------------	-------------	----------------

Salz	Pfeffer	
------	---------	--

## Für die Beurre Blanc:

2 Schalotten	1 Schote Chili (mittelscharf)	200 ml Kalbsfond
--------------	-------------------------------	------------------

200 ml trockener Weißwein	250 g Butter	1 Prise Zucker
---------------------------	--------------	----------------

Salz	1 EL Zitronenpfeffer	
------	----------------------	--

## Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Filet daumendick abschneiden und von den Sehnen trennen. Pro Seite 1,5 Minuten scharf in der Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend in den Ofen für 15-18 Minuten geben. Das Fleisch aus dem Ofen holen und etwas ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für den Süßkartoffel-Stampf:

Wasser mit Salz im Topf erhitzen, die Kartoffeln in kleine gleichgroße Stücke schneiden und im Topf für ca. 8 Minuten kochen lassen. Anschließend aus dem Topf holen und mit der Butter und etwas Milch vermengen. Honig hinzu geben und pürieren. Korianderblätter vom Stiel trennen, klein schneiden und hinzu geben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Romanesco:

Wasser im Topf zum Kochen bringen. Parallel den Romanesco waschen und schneiden. Romanesco in den Topf geben und das Wasser salzen. Wenn Romanesco gar ist, ein Stück Butter in einem weiteren Topf erhitzen, Romanesco darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

## Für die Beurre Blanc:

Schalotten abziehen, klein schneiden und mit etwas Butter und Zucker im Topf glasieren. Weißwein hinzu geben und reduzieren lassen. Chili kleinschneiden. Chili (ohne Kerne) hinzugeben. Alles reduzieren lassen. Anschließend etwas Fond aufgießen. Zitronenpfeffer und Salz hinzugeben. Von der heißen Platte nehmen, Butter hinzu geben und mit dem Pürierstab hochziehen. Rosa gebratene Rinderfilets mit Süßkartoffel-Stampf, Romanesco und Beurre blanc auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Werner am 20. März 2017