

# Rinder-Filet mit Fingermöhren und Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

1 Rinderfiletsteak à 400 g       $\frac{1}{2}$  EL Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

375 g mehligk. Kartoffeln      100 ml Milch      1 EL Butter  
1 Muskatnuss      Salz      Pfeffer

**Für die Fingermöhren:**

300 g Fingermöhren, mit Grün      1 EL Butter       $\frac{1}{2}$  EL flüssiger Honig  
2 Stiele Basilikum

**Für das Rinderfilet:**

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech legen. Mit dem Bratensatz übergießen und im Ofen 15 Minuten garen. Fleisch aus dem Backofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Fleisch herausnehmen und in Tranchen aufschneiden.

**Für das Kartoffelpüree:**

Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und vierteln. In einem Topf mit kochendem Salzwasser 20 Minuten weich kochen. In einem anderen Topf Milch und Butter erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und Milch und Butter zu den Kartoffeln gießen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Fingermöhren:**

Die Karotten schälen, 1 Zentimeter vom Grün stehen lassen und waschen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Karotten dazugeben und andünsten.  $\frac{1}{2}$  EL Honig und 4 EL Wasser zugeben und zugedeckt 5 Minuten garen lassen. Den Deckel abnehmen und den Sud einkochen lassen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und in kleine Stücke schneiden. Das Rinderfilet mit karamellisierten Fingermöhren und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Marcel Nagel am 20. Juli 2017