

# Rinder-Filet mit Pilzgratin, Knoblauch-Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets (4 cm dick)      1 EL Meersalz      Pfeffer

**Für das Pilzgratin:**

100 g Champignons      5 Shiitake      5 Austernpilze  
5 Steinpilze      5 Pfifferlinge      1 Schalotte  
1 Zehe Knoblauch      50 g Parmesan      1 Ei  
4 EL Frischkäse      1 Bund Schnittlauch      1 Stange Lauch  
100 ml Gemüsesfond      4 EL Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

250 g mehligk. Kartoffeln      3 Zehen Knoblauch      2 EL Butter  
200 ml Sahne      200 ml Milch      1 Muskatnuss  
Salz

**Für das Rinderfilet:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Das Rinderfilet aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech geben.

Die Pilzmischung auf das Filet geben, den restlichen Parmesan darüber streuen und für 5 bis 7 Minuten im Ofen weiter garen.

**Für das Pilzgratin:**

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen, andrücken und mit der Schalotte in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anschwitzen. Die Pilze putzen, grob schneiden und in die Pfanne geben und bei hoher Hitze unter rühren abbraten. Fond aufgießen. Nach etwa 7 Minuten die gegarten Pilze in eine Schale geben, die restliche Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen und den Knoblauch rausnehmen. Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Das Ei aufschlagen und Eigelb und Eiweiß trennen. Frischkäse aufschlagen und die Pilze, 1 EL Parmesan, Eiweiß und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Fleisch geben und in den Ofen stellen.

Lauch abbrausen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl braten und am Ende über den Teller verteilen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Milch in einem Topf erhitzen, die Kartoffeln, Knoblauch und Butter hinzugeben und grob stampfen. Sahne dazugießen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Rinderfilet mit Pilzgratin und Knoblauch-Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Ballschuh am 09. Oktober 2017