

# Rinder-Filet mit Soße, Rosenkohl-Maronen, Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

|                        |                    |                        |
|------------------------|--------------------|------------------------|
| 2 Rinderfilets à 200 g | 2 Zehen Knoblauch  | 2 TL Orangenmarmelade  |
| 2 Zweige Rosmarin      | 1 EL Butterschmalz | 3 Msp. Lebkuchengewürz |
| 1 EL Rosa Pfeffer      | 1 EL Zucker        | Salz                   |

### Für die Sauce:

|                     |                   |                   |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| 2 rote Zwiebeln     | 1 Zehe Knoblauch  | 200 ml Rinderfond |
| 100 ml Holundersaft | 100 ml Birnensaft | 1 Zimtstange      |
| 8 ganze Nelken      | 2 Zweige Rosmarin | 1 EL Honig        |
| 2 EL rosa Pfeffer   | 2 EL kalte Butter |                   |

### Für die Rosenkohl-Maronen:

|                         |                                |                       |
|-------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| 10-15 Rosenkohl-Röschen | 10 Maronen (geschält, vorgek.) | 1 EL Orangenmarmelade |
| 2 EL Butter             | 2 Msp. Ingwerpulver            | 2 Msp Cayenne-Pfeffer |
| 1 EL Zucker             | Salz                           |                       |

### Für die Rosmarinkartoffeln:

|                             |                   |                   |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| 7 kleine, festk. Kartoffeln | 3 Zehen Knoblauch | 3 Zweige Rosmarin |
| 2 EL Butter                 | 50 g Parmesan     | 100 ml Olivenöl   |
| 2 TL grobes Meersalz        | 1 EL rosa Pfeffer |                   |

**Für das Rinderfilet:** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Eine Grillpfanne heiß werden lassen und Butterschmalz darin schmelzen. Filet beidseitig salzen, mit Pfeffer und leicht mit Zucker bestreuen. Knoblauch abziehen und halbieren. Das Filet ca. eine Minute von beiden Seiten scharf anbraten, dann Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Orangenmarmelade und Lebkuchengewürz vermengen und auf das Filet streichen. Für ca. 10 Minuten mit Knoblauch und Rosmarin in den Ofen geben.

**Für die Sauce:** Fond, Holundersaft und Birnensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Knoblauch abziehen. Zimtstange, Nelke, Pfeffer, Rosmarin, Knoblauchzehe und Honig dazugeben und verrühren. Zwiebeln abziehen, vierteln und ebenfalls dazugeben. Ca. 20 Minuten einkochen lassen. Am Ende mit kalter Butter binden und durch ein Sieb passieren.

**Für die Rosenkohl-Maronen:** Rosenkohl putzen, braune Blätter entfernen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Einen Topf mit gesalzenem und gezuckertem Wasser aufstellen und den Kohl für ca. 10 Minuten bedeckt kochen lassen. Maronen grob hacken. Rosenkohl abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Maronen in einer Pfanne mit Butter anbraten. Rosenkohl, Ingwerpulver, Cayenne-Pfeffer und Orangenmarmelade dazugeben. Mit Salz abschmecken.

**Für die Rosmarinkartoffeln:** Kartoffeln waschen, halbieren und auf der Hautseite fächerartig einritzen. Auf ein Backblech mit der flachen Seite nach unten legen. Olivenöl darübergeben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Knoblauch abziehen und halbieren. Rosmarinzwige und Knoblauchzehen darüber verteilen. Ca. 25 Minuten im Ofen garen. Zwischendurch wenden und Butter darüber geben. Parmesan reiben und über die Kartoffeln streuen. Ca. 5 Minuten backen lassen.

Rinderfilet mit Holundersauce, Rosenkohl- Maronen-Pfanne und Rosmarin-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Nikolaus Höller am 27. November 2017