

Rinder-Filet, Rotwein-Schalotten-Soße, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 400 g	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 EL Butterschmalz
Kalahari-Salz	Tellicherry-Pfeffer	

Für die Sauce:

200 g Schalotten	1 $\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker	100 ml trockener Rotwein
40 ml roter Portwein	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Zweige Thymian
2 Gewürznelken		

Für die Sauce:

125 ml trockener Rotwein	125 ml roter Portwein	75 ml Rinderfond
1 rote Zwiebel	1 EL Zucker	1 $\frac{1}{2}$ EL Marsala
1 Zweige Thymian	30 g kalte Butter	

Für die Kartoffeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	25 g Trüffelbutter	75 ml Milch
1 EL geschlagene Sahne	$\frac{1}{2}$ EL Trüffelöl	Kalahari-Salz
Tellicherry-Pfeffer		

Für die Garnitur:

4 Zweige Kerbel	1 Sommertrüffel
-----------------	-----------------

Für das Fleisch: Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotten halbieren und den Knoblauch leicht andrücken. Das Rinderfilet waschen, trocknen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von allen Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Thymian, Rosmarin, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz weiterbraten. Die Zutaten auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Ofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Für die Sauce: Die Schalotten abziehen. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimt, Thymian und Gewürznelken zugeben. Die Schalotten unterheben und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Die Rotweinschalotten beiseite stellen.

Für die Sauce: Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Die Zwiebelstreifen dazugeben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Marsala und Thymian zugeben und die Sauce offen auf ca. 100 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, die Rotweinschalotten hineingeben und die Butterwürfel zum Binden unterrühren.

Für die Kartoffeln: Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und als Salzkartoffeln garen. Anschließend abgießen und abdampfen lassen.

Milch und Trüffelöl in einem großen Topf aufkochen. Die Kartoffeln durch die Presse ausdrücken. Das Püree mit Trüffelbutter, Salz und Pfeffer verfeinern und zugedeckt warm halten. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Für die Garnitur: Das Filet in Scheiben schneiden, mit dem Püree und der Sauce auf Tellern anrichten, mit Kerbelblättchen und Trüffel garnieren und servieren.

Maximilian Arland am 18. Dezember 2017