

# Rinder-Filet, Rotwein-Schalotten, Chorizo, Sellerie-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 400 g	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	4 Zweige Oregano	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	250 g Sahne	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Rotwein-Schalotten:

100 ml trockener Rotwein	4 Schalotten	1 TL Tomatenmark
150 ml Rinderfond	100 ml Portwein	1 EL Balsamico
1 TL Zucker	2 EL kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

### Für die Chorizo:

$\frac{1}{4}$ geräucherte Chorizo	1 EL flüssiger Honig
-----------------------------------	----------------------

### Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Das Filet waschen, trockentupfen und mit Olivenöl bestreichen. Kräftig salzen und pfeffern. Rosmarin, Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln, zupfen und das Fleisch damit einreiben. Den Knoblauch abziehen und Fleisch mit der Knoblauchzehe auf allen Seiten anbraten, für ca. 20 Minuten in den Ofen und danach 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden.

Sahne in einen Topf geben, aufkochen und den Sellerie darin ca. 15 Minuten garen.

Den Sellerie mit einem Stabmixer fein pürieren, mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Rotwein-Schalotten:

Die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schalotten darin anbraten, Tomatenmark und Zucker hinzufügen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und reduzieren lassen. Vanilleschote und Lorbeerblatt hinzufügen. Übrigen Rotwein, Portwein und Fond angießen und reduzieren.

Mit kalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Chorizo:

Die Chorizo aus der Schale lösen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen. Honig dazugeben und karamellisieren.

Das Rinderfilet mit Selleriepüree und Rotwein-Schalotten auf Tellern anrichten, Chorizowürfel darüber streuen und servieren.

Sibylle Blötscher am 17. Januar 2018