

Gebratenes Rinder-Filet mit dreierlei Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks à 170 g 2 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für Kartoffelstampf:

1 kg Kartoffeln (mehlig)	180 ml Milch	50 Gramm Butter
50 g rote Linsen	1 TL Garam Masala	1 TL Kurkuma
1 Knoblauchzehe	30 g Haselnüsse	4 Zweige Basilikum
$\frac{1}{2}$ kleinen Trüffel	1 TL Trüffelbutter	

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Rosmarin zugeben. Fleisch darin rundherum 3-4 Minuten kräftig anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Gitterrost in den Ofen legen und ca. 10 Minuten medium garen.

Für Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Die Milch erhitzen, etwas Salz, Pfeffer und die Butter dazugeben. Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und gut verrühren. Kartoffelstampf in 3 Portionen teilen.

Für den Linsen-Stampf rote Linsen in einem Sieb abspülen und in wenig Salzwasser etwa 10 Minuten gar kochen. Linsen abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit Garam Masala und Kurkuma unter eine der Kartoffelportionen rühren. Gegebenenfalls mit Salz würzen.

Für den Haselnuss-Stampf Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse in die zweite Kartoffelportion drücken. Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und ebenfalls unterrühren. Abschmecken.

Für den Basilikum-Trüffel-Stampf Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blättchen in feine Streifen schneiden und mit der weichen Trüffelbutter unter die dritte Kartoffelportion rühren. Trüffel hauchfein hobeln. Mit Salz würzen und mit Trüffelscheiben bestreuen.

Gebratenes Rinderfilet mit dreierlei Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Alberto Wagner am 14. März 2018