

# Filet-Steak mit Schaumwein-Tomaten-Soße, Trüffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Filetsteak:**

2 Rinderfilets à 250 g                      2 EL Olivenöl                      Salz

Pfeffer

**Für die Sauce:**

150 g Tomaten, geschält, gehackt    4 EL Rosinen                      2 Knoblauchzehen

200 ml Sekt                                      4 Zweige Thymian                4 Zweige Estragon

4 Zweige Kerbel                              Salz                                      Pfeffer

**Für das Trüffelpüree:**

300 g vorw. festk. Kartoffeln            1 Wintertrüffel                      2 EL Trüffelöl

2 EL Butter                                      1 Muskatnuss                      Salz, Pfeffer

**Für das Filetsteak:**

Den Ofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in Öl von beiden Seiten 5 Minuten braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt im Ofen warm stellen.

**Für die Sauce:**

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Rosinen in die Pfanne geben. Mit Sekt ablöschen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Kräuter abbrausen, trocken wedeln, hacken, zusammen mit den Tomatenstücken zur Sektsauce geben und weitere 5 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Trüffelpüree:**

Kartoffeln schälen, kochen und anschließend stampfen. Prise Muskat, Butter und Trüffelöl hinzugeben und gut vermengen.

Den Trüffel auf einem Hobel fein hobeln und über das Öl reiben.

Sauce über das Fleisch gießen, Püree in einem Servierring anrichten, gehobelten Trüffel darüber verteilen und Filetsteak mit Schaumwein-Tomaten-Sauce und Trüffelpüree servieren.

Ani del Longo am 26. April 2018