

# Rinder-Filet Café de Paris mit Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	120 ml Milch	1 TL Trüffelöl
30 g Trüffelbutter	50 ml Sahne	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce Café de Paris:

1 Sardellenfilet	2 Schalotten	100 g weiche Butter
20 ml Sahne	1 TL Kapern	1 TL Dijonsenf
1½ EL Tomatenketchup	½ EL Cognac	½ TL Worcestersauce
3 Stiele Estragon	Salz	Pfeffer

### Für das Steak:

2 Filetsteaks vom Rind à 250g	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-------------------------------	--------------------	---------------

### Für die Garnitur:

3 Zweige Kerbel

## Für das Kartoffelpüree:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser und Salz garen. Abgießen und abdampfen lassen.

Milch und Trüffelöl in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln durch die Presse drücken und zur Milch geben. Rühren bis ein geschmeidiges Püree entstanden ist. Mit Trüffelbutter, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten. Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.

## Für die Sauce Café de Paris:

Die Sardelle kleinhacken. Schalotten abziehen und würfeln. Butter, Sardelle, Schalotten, Kapern, Senf, Ketchup und Cognac in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Estragon abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen, sehr fein hacken und unterrühren. Mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken. 50 g Butter zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen und die restliche Butter untermixen.

Sahne steif schlagen. 2 EL geschlagene Sahne beiseite stellen. Rest in einem Topf aufkochen und Hitze reduzieren. Die kaltgestellte Butter in Stückchen nach und nach darunter schlagen. Beiseite gestellte Sahne unter die Sauce heben.

## Für das Steak:

Das Schmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Steaks darin von jeder Seite ca. 1 Minute kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf mittlere Hitze herunterschalten. Pro Seite für 3-4 Minuten weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und Steaks ca. 10 Minuten bei 100 Grad im Ofen ruhen lassen.

## Für die Garnitur:

Die Kerbel abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Das Steak auf Tellern anrichten, getrüffeltes Kartoffelpüree platzieren, mit Sauce Café de Paris darüber geben, mit Kerbel garnieren und servieren.

Andreas Pfetsch am 22. Mai 2018