

Rinder-Filet, Trüffel-Soße, Süßkartoffel-Püree, Karotten

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet 2 EL neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für die Trüffel-Sauce:

1 schwarze Trüffelknolle 1 kleine Schalotte 200 ml Portwein
100 ml Rinderfond 30 g Butter 1 EL Mehl

Für das Süßkartoffelpüree:

200 g Süßkartoffel 150 ml Hühnerfond 35 g Butter
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch Salz Pfeffer

Für die Karotten:

200 g violette Karotten 100 ml Gemüsefond 10 g Butter
1 EL Zucker

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Filet waschen, trockentupfen und putzen. Filet mit etwas Öl bestreichen und pfeffern. Pfanne ohne Fett erhitzen und Fleisch rundherum scharf anbraten. In Alufolie wickeln und im Ofen auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen. Vor dem Servieren aufschneiden und mit Salz würzen.

Für die Trüffel-Sauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in Topf erhitzen und Schalotte ohne Farbe anbraten. Mit etwas Mehl bestreuen und mit Portwein ablöschen. Etwas einreduzieren und Rinderfond dazu gießen. Trüffel hacken und in die Sauce geben. Die Flüssigkeit um die Hälfte einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Im Hühnerfond ca. 20 Minuten gar kochen. Mit Stabmixer pürieren, Butter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Unter das Püree rühren.

Für die Karotten:

Karotten waschen und schälen. Karotten der Länge nach vierteln und in ca. drei Zentimeter lange Stäbchen schneiden. Butter in Pfanne erhitzen und Karotten mit Zucker darin andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen, sodass Karotten leicht bedeckt sind. Flüssigkeit einkochen lassen und Karotten regelmäßig schwenken, sodass ein schöner Glanz entsteht. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Lazar am 17. Dezember 2018