

Rinder-Filet mit Sauerkirschen, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet Sonnenblumenöl

Für den Portwein-Sauerkirschen:

200 g Sauerkirschen (Glas)

1 Schalotte

50 ml Portwein

90 ml Kalbsfond

1 Zweig Thymian

1,5 EL kalte Butter

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

Für das Sellerie-Kartoffel-Püree:

300 g mehlig. Kartoffeln

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie

130 g Sahne

50 g kalte Butter

1 Muskatnuss

Salz

Für den Pastinaken-Chip:

1 dicke Pastinake

Öl

Für die Garnitur:

2 Zweige Thymian

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet abspülen, trockentupfen und ca. 1-2 Minuten von beiden Seiten in Öl scharf anbraten und in den Ofen geben.

Für den Portwein-Sauerkirschen:

Schalotte abziehen, fein würfeln und im Bratensatz der Fleischpfanne andünsten. Thymian abrausen und trockenwedeln. Portwein, Fond, Thymianzweig und Honig dazugeben und unter gelegentlichem Rühren einköcheln lassen. Sauerkirschen zum Schluss hinzufügen und die Sauce mit kalter Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sellerie-Kartoffel-Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen und 15-20 Minuten kochen. Danach beides zweimal durch eine Presse drücken. Sahne im Topf erwärmen und mit Salz und Muskat würzen. Masse in den Topf geben. Butter dazugeben und umrühren, bis sie geschmolzen ist.

Für den Pastinaken-Chip:

Die Pastinake schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfanne erhitzen und die Pastinake in Öl goldbraun braten.

Für die Garnitur:

Thymian abrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.

Naïla Sänger am 18. März 2019