

# Rinder-Filet, Süßkartoffel-Püree, Bohnen im Speckmantel

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

350 g Rinderfilet

Salz

1 Zweig Rosmarin

Pfeffer

3 EL Butter

**Für das Süßkartoffelpüree:**

1 Süßkartoffel

100 ml warme Milch

3 Kartoffeln

1 Muskatnuss

50 g Butter

Salz, Pfeffer

**Für die Bohnen im Speckmantel:**

100 g Prinzessbohnen

50 g Speck in Scheiben

**Für das Rinderfilet:**

Das Fleisch abwaschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben.

Rinderfilet scharf von beiden Seiten anbraten.

Danach das Filet in den Ofen geben und fertig garen.

**Für das Süßkartoffelpüree:**

Süßkartoffel und Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen.

Kartoffelmischung durch Püree-Pressen drücken. Butter und warme Milch unterheben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für die Bohnen im Speckmantel:**

Die Bohnen in Salzwasser kochen, abschrecken und in Speck wickeln.

Dann die Bohnen-Päckchen in einer Pfanne ringsherum anbraten.

Das Bohnenwasser sollte immer leicht versalzen sein, denn nur so erhält das Gemüse auch richtig Geschmack.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilli Höß am 08. August 2019