

# Rinder-Filet mit Rotwein-Soße, Sellerie-Püree, Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilet-Medaillons      4 Scheiben Bacon      Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

8 Schalotten      150 ml trock. Rotwein      1 EL flüssiger Honig  
1 TL Stärke      25 g Butter       $\frac{1}{2}$  Zweige Thymian

### Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{4}$  Knollensellerie      1 Zitrone, (Saft)      50 g Crème-fraîche  
20 ml Sahne      1 Muskatnuss       $\frac{1}{2}$  EL Butter  
Salz

### Für die Rösti:

1 große Kartoffel      1 Muskatnuss      Butterschmalz  
Salz      Pfeffer

### Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rindermedaillons mit dem Bacon einschlagen und mit Küchengarn fest zusammenbinden. Das Fleisch in einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 10 Minuten garen.

### Für die Sauce:

Schalotten abziehen, dabei darauf achten, dass der Wurzelansatz nicht mit abgeschnitten wird. Die Schalotten der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Honig zufügen und mit Rotwein ablöschen. Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit geschlossenem Deckel garen und einkochen lassen.

### Für das Selleriepüree:

Sellerie putzen, schälen, grob würfeln und in Salzwasser gut 20 Minuten garen. Ausdrücken und zusammen mit Crème fraîche, Sahne und Zitronensaft im Mixer fein pürieren.

Mit Salz und Muskat würzen.

### Für die Rösti:

Die Kartoffel waschen, schälen und auf einer Vierkantreibe fein raspeln.

Die Masse gegebenenfalls etwas ausdrücke und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kross ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fatma Dogan am 30. September 2019