

Rinder-Filet, Portwein-Soße, Spitzkohl-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletmedaillons à 200 g 100 g Butterschmalz 50 g Butter
Salz Pfeffer

Für die Portweinsauce:

125 ml trockener Rotwein 2 Schalotten 125 ml Portwein
100 ml Rinderfond 100 g kalte Butter 1 EL Zucker

Für den Kartoffel-Stampf:

400 g mehlig. Kartoffeln 300 g Spitzkohl 150 g Mascarpone
100 ml Milch 1 Bund Basilikum 100 g Butter
100 g Butterschmalz Salz Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz und Butter in einer Pfanne auslassen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch im vorgeheizten Backofen fertig garen.

Für die Portweinsauce:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Schalotten abziehen, in Spalten schneiden und hinzufügen. Mit Rotwein, Portwein und Rinderfond ablöschen und auf ca. 100 ml einreduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter binden.

Für den Spitzkohl-Kartoffel-Stampf:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Spitzkohl putzen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Kartoffelstampf vermengen. Mascarpone und Butter in einem kleinen Topf in Milch erhitzen und unter den Kartoffelstampf heben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und pürieren. Stampf mit Basilikum abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 02. Dezember 2019