

# Rinder-Filet mit Nusskruste, Rotwein-Zwiebel, Stampf

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets	50 g geröst. gesalz. Nussmix	40 g Weißbrot
3 EL Crème fraîche	70 g Schafskäse	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für den Süßkartoffelstampf:**

500 g Süßkartoffeln	3 EL Milch	3 EL Sahne
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Rotwein-Zwiebeln:**

1 Zwiebel	125 ml trockener Rotwein	1 EL Honig
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

**Für das Rinderfilet:**

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Nüsse und Schafkäse grob hacken. Das Weißbrot in Stücke schneiden.

Weißbrot, Crème fraîche, Salz und Pfeffer in einen Multi-Zerkleinerer geben und zu einer feinen Masse mixen. Nüsse und Schafskäse unterheben.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Butterschmalz scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Oberseite mit der Nuss-SchafkäseMasse bedecken. In den vorgeheizten Ofen geben und die Kruste bräunen.

**Für den Süßkartoffelstampf:**

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser mit einem Schuss Milch weichkochen.

Kartoffeln stampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne und Butter unterrühren.

**Für die Rotwein-Zwiebeln:**

Zwiebel abziehen, schneiden und in Butter anschwitzen. Honig dazugeben, dann mit Rotwein ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Rotwein-Zwiebeln mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Lentsch am 26. Oktober 2020