

# Rinder-Filet mit Kartoffel-Stampf, Rotwein-Schalotten

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

500 g Rinderfilet	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 EL Butterschmalz

### Für den Stampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch	50 g Trüffelbutter
1 TL Trüffelöl	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Schalotten:

200 g Schalotten	200 ml Rotwein	80 ml roter Portwein
3 Zweige Thymian	1 Zimtstange	5 Gewürznelken
3 EL Vanillezucker		

### Für die Sauce:

2 rote Zwiebeln	2 EL Zucker	150 ml Rinderfond
250 ml Rotwein	250 ml roter Portwein	3 EL Marsala
1 Zweig Thymian	60 g kalte Butter	

### Für die Garnitur:

1 Wintertrüffel	Kerbel	
-----------------	--------	--

## Für das Fleisch:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Butterschmalz scharf anbraten.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und dazugeben.

Knoblauch und Schalotten abziehen, andrücken und auch dazu geben.

Danach alles in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat.

## Für den Stampf:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen und darin garkochen. Milch mit Trüffelöl kurz aufkochen und die gekochten Kartoffeln in die warme Milch stampfen. Mit Trüffelbutter, Pfeffer und Salz abschmecken **Für**

## die Schalotten:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Schalotten abziehen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimtstange, Nelken und Thymian mit den geschälten Schalotten dazu geben. Bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Schalotten beiseite stellen.

## Für die Sauce:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Zucker karamellisieren, Zwiebeln dazu geben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Marsala, Thymian und Fond dazu geben. Einreduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Mit der Butter eine Bindung erzeugen und die Rotwein-Schalotten (von oben) vor dem Servieren in der Sauce erwärmen.

## Für die Garnitur:

Kerbel putzen. Trüffel hobeln.

Kartoffelstampf auf die Teller geben, Filet aufschneiden, platzieren und die Schalotten und Sauce drumherum geben. Zum Schluss etwas vom Trüffel drüber geben. Das Gericht mit Kerbel garniert servieren.

Mike Kießling am 10. Februar 2021