

Rinder-Filet mit Rotwein und Schalotten-Karotten-Ragout

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	5 EL Butter	1 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Meersalz
Pfeffer		

Für die Rotwein-Reduktion:

125 ml Rotwein	100 ml Kalbsfond	3 EL Butter
1 EL kalte Butter	1 EL Johannisbeergelee	1 Zweig Thymian
2 Wacholderbeeren	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Schalotten-Karotten-Ragout:

200 g Schalotten	150 g Karotten	2 Tomaten
50 g Butter	400 ml Kalbsfond	125 ml trockener Rotwein
1-2 EL alter Balsamicoessig	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

4 mittelg., mehligk. Kartoffeln	1 EL Meerrettich	100 ml Sahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet in zwei schöne Steaks aufschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, dann Butter, Rosmarin und Thymian auf das Filet legen im vorgeheizten Backofen 20 Minuten fertig garen. Unter Alufolie ruhen lassen. Die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Rotwein-Reduktion:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zum Bratensaft in der Pfanne etwas Butter geben, dann mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen.

Wacholderbeeren anquetschen und zusammen mit Thymian in die Pfanne geben. Alles einreduzieren lassen. Johannisbeergelee einrühren und kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter montieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schalotten-Karotten-Ragout:

Schalotten abziehen und vierteln. Karotten schälen und fein würfeln.

Schalotten und Karotten mit Zucker und Pfeffer in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Kalbsfond und Balsamicoessig ablöschen, bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren, bis der Fond eingeköchelt ist.

Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Die gehäuteten Tomaten entkernen, würfeln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zurück in einen Topf geben, mit Sahne und Butter glattrühren. Nach Geschmack Meerrettich dazugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Sauber am 24. Januar 2022