

# Rinder-Filet im Speckmantel, Karotten-Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Karotten-Kartoffelstampf:**

350 g mehligk. Kartoffeln	350 g Karotten	100 ml Sahne
2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 180 g	2 Scheiben Speck	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Pesto:**

200 g Karotten	1 Scheibe Toastbrot	50 g Schafskäse
25 g Walnusskerne	6 Zweige Thymian	Olivenöl
100 ml Olivenöl		

**Für den Karotten-Kartoffelstampf:**

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen.

Karotten waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einem zweiten Topf mit Salzwasser etwa 10 Minuten weichkochen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln und Karotten abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne in einem Topf erwärmen und Butter, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss einrühren. Anschließend mit dem Schnittlauch unter Kartoffel-Karotten-Püree rühren. Püree bei geringer Hitze nochmals unter Rühren erwärmen.

**Für das Rinderfilet:**

Fleisch waschen, trockentupfen, jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit Küchengarn befestigen. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf ein Backblech geben, mit dem Bratensatz übergießen. Im Backofen 15 Minuten garen.

**Für das Pesto:**

Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl und Wasser in einem Topf erhitzen. Möhren darin zugedeckt 5-6 Minuten dünsten.

Karotten herausnehmen und auskühlen lassen. Rinde vom Toastbrot abschneiden und Brot im Zerkleinerer grob mixen. Walnüsse grob hacken und mit Brotbröseln in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zwei Stiele zum Garnieren beiseitelegen. Blätter abzupfen. Möhren, Walnüsse, Toastbrösel und 100 ml Olivenöl im Zerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Schafskäse fein würfeln.

Ca.  $\frac{3}{4}$  davon und Thymian zum Pesto geben und unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Thymian und Schafskäse garnieren.

Agnes Büttner am 12. September 2022