

# Rinder-Filet, Blumenkohlpüree, Marmelade, Kartoffelnest

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

200 g Rinderfilet	150 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Öl	$\frac{1}{2}$ Tonkabohne
Salz	Pfeffer	

**Für den Blumenkohl:**

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	300 ml Gemüsefond	250 g Butter
1 Vanilleschote	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Marmelade:**

150 g TK-Sauerkirschen	100 ml Rotwein	Balsamico, Zucker
1 Zweig Rosmarin	1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner	100 g Gelierzucker

**Für das Kartoffelnest:**

1 festk. Kartoffel	Öl	Salz, Pfeffer
--------------------	----	---------------

**Für das Fleisch:**

Den Backofen auf 95 Grad Heißluft vorheizen.

Filet von beiden Seiten in Öl scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen auf die Kerntemperatur von 56 Grad bringen.

Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Butter Bläschen bildet. Mit einem Schneebesen verrühren. Wenn sich kleine Brösel am Boden bilden und diese eine schöne haselnussbraune Farbe bekommen, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben. Je nach Geschmack die braune Butter durch ein Passiertuch geben. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tonkabohne am Stück und Kräuter in die Nussbutter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch darin vor dem Servieren noch kurz schwenken.

**Für den Blumenkohl:**

Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und in einem Topf mit ausreichend Gemüsefond weichkochen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Blumenkohl abgießen und mit Butter pürieren. Mit dem Vanillemark, Muskat, Salz und Pfeffer verfeinern.

**Für die Marmelade:**

Sauerkirschen in einem Kochtopf erhitzen. Die eingelegten Pfefferkörner sowie Rosmarin dazugeben und mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen. Rotwein hinzufügen und mit dem Gelierzucker zu einer Marmelade einkochen lassen. Mit Zucker abschmecken.

**Für das Kartoffelnest:**

Kartoffel schälen und in feine Späne hobeln. Kartoffelspäne in einer heißen Pfanne mit ausreichend Öl oder in einer Fritteuse ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und würzen. Das Püree in einem Halbkreis auf den Tellern anrichten und das Filet daraufsetzen. Die Marmelade seitlich neben dem Püree verteilen. Die Kartoffelnestester als Garnitur anrichten und servieren.

Pepe am 28. November 2022