

# Rinder-Filet mit Rotweinjus, Kartoffel-Türmchen, Möhren

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

200 g Rinderfilet	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
50 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Rotweinjus:**

2 Möhren	1 Orange	100 g Butter
50 g Tomatenmark	50 ml Balsamicoessig	300 ml Rinderfond
200 ml trockenen Rotwein	100 g Speisestärke	50 g Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für das Kartoffeltürmchen:**

1 festk. Kartoffel	4 weichk. Kartoffeln	125 g Butter
200 ml Sahne	1 Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
Muskatnuss	Öl	Salz, Pfeffer

**Für die Möhren:**

10 g Zucker	125 g junge Möhren	20 g Butter
	Salz	Pfeffer

**Für das Rinderfilet:** Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Rinderfilet leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet von allen Seiten in Butter und Öl kurz und kräftig anbraten. Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Das Fleisch immer wieder mit der heißen Butter übergießen. Anschließend das Filet in den Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Vor dem Servieren erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne für die Jus aufgestellt lassen.

**Für die Rotweinjus:** Möhren putzen und klein schneiden.

Pfanne mit dem Bratensatz vom Fleisch (mitsamt Schalotten, Knoblauch und Kräutern) weiterverwenden und die Möhren darin anrösten. Zucker hinzugeben und alles karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzugeben.

Mit Balsamicoessig ablöschen und einreduzieren lassen. Rotwein hinzugeben und wieder reduzieren lassen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und Rinderfond ebenfalls in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse abseihen.

Butter einrühren und mit Speisestärke andicken.

**Für das Kartoffeltürmchen:** Festkochende Kartoffel in ganz feine Scheibchen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelscheiben knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die weichkochenden Kartoffeln schälen, kleine Würfel schneiden und weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln pürieren, dann Milch und Butter hinzugeben. Kartoffelpüree mit Paprika, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Unter das Püree heben. Türmchen aus Kartoffelscheiben und püree direkt auf dem Anrichteteller schichten. Ein Kartoffelpüree nicht mit einem Stabmixer pürieren, da es sonst eine schleimige Konsistenz bekommt.

**Für die Möhren:** Möhren putzen und in Butter schwenken. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Hinderhofer am 23. Januar 2023