

# Rinder-Filet, Rotwein-Schalotten, Rote-Bete-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
Butter	Öl	Meersalz
Pfeffer		

### Für die Rotweinschalotten:

4 Schalotten	Butter	25 ml roter Balsamico
150 ml Spätburgunder	2 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

### Für das Rote-Bete-Püree:

2 Knollen Rote Bete	2 mehligk. Kartoffeln	30 g Butter
30 ml Milch	Salz	Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

6 Rosenkohl	1 Knolle Rote Bete	1 Knoblauchzehe
2 EL Apfelessig	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 TL Zucker
3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer

### Für das Rinderfilet:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet salzen und von allen Seiten je 2 Minuten scharf anbraten.

Butter, Knoblauch und Rosmarin in die Pfanne geben und die Filets mehrmals mit der geschmolzenen Butter übergießen. Filets vor dem Anrichten 2 Minuten ruhen lassen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

### Für die Rotweinschalotten:

Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und in Butter anbraten. Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico ablöschen und kurz aufkochen lassen. Spätburgunder hinzugeben und für 20 Minuten stark kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Rote-Bete-Püree:

Rote Bete und Kartoffeln schälen, fein würfeln und in Salzwasser weich kochen. Mit Butter und Milch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Rosenkohl:

Vom Rosenkohl vorsichtig die Blätter abtrennen. Rote Bete mit einem Kugelausstecher in Kugeln ausstechen.

Knoblauch, Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer pürieren. Die Marinade auf zwei Schüsseln verteilen und das Gemüse jeweils in einer Schüssel marinieren. Schnittlauch fein hacken und zu dem Rosenkohl geben.

Anna Haase am 19. Februar 2024