

# Rinder-Filet mit Pesto-Kartoffel-Salat und Wermut-Soße

## Für 2 Personen

200 g Rinderfilet	200 g feste Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt	1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne	50 g Parmesan	50 g Butter
6 EL Olivenöl	1 EL flüssiger Honig	4 Safran-Fäden
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Bärlauch	0,5 Bund Basilikum
4 Kumquats	8 schwarze Oliven	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 EL Orangenblüten	200 ml Rinderfond
100 ml Wermut	1 TL weißer Balsamico	1 EL Kräuternessig
1 TL mittelscharfer Senf	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln putzen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Kartoffeln darin gar kochen. Den Bärlauch und die Petersilie zupfen und den Parmesan reiben. Anschließend den Bärlauch, die Petersilie und den Parmesan mit den Pinienkernen und zwei Esslöffel Olivenöl pürieren. Daraufhin alles mit dem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Anschließend die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Honig und dem Knoblauch einreiben. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen und die Rinderfilets mit dem Rosmarin und dem Thymian anbraten. Anschließend den Rosmarin- und den Thymianzweig entfernen. Die Rinderfilets in Alufolie einwickeln und warm halten. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Wermut in einem Topf stark reduzieren, anschließend 150 Milliliter Rinderfond und die Orangenblüten hinzugeben, einkochen und passieren. Die Zitrone und die Orange halbieren und auspressen. Die Butter und die Safran-Fäden in die Soße einrühren und anschließend mit etwas Zitronensaft, etwas Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend zwei Esslöffel Pesto und die Zwiebel hinzugeben. Anschließend mit den Kartoffeln gut verrühren und den restlichen Rinderfond hinzugeben. Das Basilikum zupfen. Die Kumquats putzen und in Scheiben schneiden. Die Rinderfilets mit dem Pesto-Kartoffel-Salat und der Wermutsoße auf Tellern anrichten und mit den Kumquatscheiben, dem Basilikum und den Oliven garnieren.

Johannes Duckart am 06. Juli 2010