

## Rinder-Filet mit Rotwein-Schalotten und Kartoffel-Püree

### Für 2 Portionen

300 g Rinderfilet	1 EL Butterschmalz	5 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig	12 kleine Schalotten	1 EL Vanillezucker
200 ml Rotwein	80 ml roter Portwein	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
2 Gewürznelken	400 g Kartoffeln, mehlig	100 ml Sahne
50 g Butter	Pfeffer, Salz, Muskatnuss	

Den Ofen auf 120° C vorheizen. Das Rinderfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen, in dem heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Zwei Zweige Thymian und den Rosmarin zugeben und alles kurz weiterbraten. Schalotten halbieren und mit dem Vanillezucker in einem Topf unter Rühren anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimt, den restlichen Thymian und Gewürznelken zugeben. Offen langsam weich kochen lassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud sirupartig einkochen lassen. Dann die Rinderfilets auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten garen. Die Kartoffeln kochen, in Stücke schneiden und als Salzkartoffeln garen. Anschließend abgießen und abdampfen lassen. Kartoffeln in die Kartoffelpresse geben und in einen Topf drücken. Sahne aufkochen, mit Salz und Muskat kräftig abschmecken, Butter zugeben. Alles mit dem Kartoffelpüree verrühren und zugedeckt warm halten. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden, auf dem Püree anrichten und mit den Schalotten servieren.

Steffen Henssler am 21. Dezember 2012 (nach Johann Lafer)