



Maximilian Arland

Rinderfilet auf Rotwein-Schalotten-Sauce mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet à 400 g
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 EL Butterschmalz
Kalahari-Salz, zum Abschmecken
Tellicherry-Pfeffer, zum Abschmecken

Für die Sauce:

200 g Schalotten
1 ½ EL Vanillezucker
100 ml trockener Rotwein
40 ml roter Portwein
½ Zimtstange
2 Zweige Thymian
2 Gewürznelken

Für die Sauce:

125 ml trockener Rotwein
125 ml roter Portwein
75 ml Rinderfond
1 rote Zwiebel
1 EL Zucker
1 ½ EL Marsala
1 Zweige Thymian
30 g kalte Butter

Für die Kartoffeln:

250 g mehligkochende Kartoffeln
25 g Trüffelbutter
75 ml Milch
1 EL geschlagene Sahne
½ EL Trüffelöl
Kalahari-Salz, zum Abschmecken
Tellicherry-Pfeffer, zum Abschmecken

Für die Garnitur:

4 Zweige Kerbel, zum Garnieren
1 Sommertrüffel, zum Garnieren

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schalotten halbieren und den Knoblauch leicht andrücken. Das Rinderfilet waschen, trocknen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von allen Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Thymian, Rosmarin, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz weiterbraten. Die Zutaten auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Ofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Die Schalotten abziehen. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimt, Thymian und Gewürznelken zugeben. Die Schalotten unterheben und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Die Rotweinschalotten beiseite stellen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Die Zwiebelstreifen dazugeben und kurz anbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Marsala und Thymian zugeben und die Sauce offen auf ca. 100 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, die Rotweinschalotten hineingeben und die Butterwürfel zum Binden unterrühren.

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und als Salzkartoffeln garen. Anschließend abgießen und abdampfen lassen. Milch und Trüffelöl in einem großen Topf aufkochen. Die Kartoffeln durch die Presse dazudrücken. Das Püree mit Trüffelbutter, Salz und Pfeffer verfeinern und zugedeckt warm halten. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben.

Das Filet in Scheiben schneiden, mit dem Püree und der Sauce auf Tellern anrichten, mit Kerbelblättchen und Trüffel garnieren und servieren.