



RINDERFILET AUF ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFEL-PÜREE



Rezept für 4 bis 6 Personen

JOHANN LAFER REZEPTE

Zutaten

Rinderfilet:

- 2 Schalotten, ungeschält
- 1 Knoblauchzehe, ungeschält
- 1 kg Rinderfilet
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 4 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig

Den Ofen auf 120° C vorheizen.

Schalotten halbieren, Knoblauchzehe leicht andrücken. Das Rinderfilet in dem heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin, Schalotten und Knoblauch zugeben und alles kurz weiterbraten. Dann die Zutaten auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 1 ½ Stunden garen.



Zutaten

Rotwein-Schalotten-Butter:

- 400 g Schalotten
- 3 EL Zucker
- 200 ml Rotwein
- 80 ml roter Portwein
- ½ Zimtstange
- 3 Thymianzweige
- 5 Gewürznelken

Die Schalotten schälen.

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

- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Zucker
- 250 ml Rotwein
- 250 ml roter Portwein
- 3 EL Marsala
- 1 Thymianzweig
- 60 g kalte Butterwürfel

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze 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.

Zutaten

Getrüffelt Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln,
mehlig kochend
Salz

150 ml Milch
1 EL Trüffelöl
50 g Trüffelbutter
Salz, Pfeffer
2 EL geschlagene Sahne

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.



Kerbelblättchen für
die Garnitur

Kurz bevor das Filet gar ist, die Sauce wieder erwärmen. Das Filet in Scheiben schneiden, mit dem Püree und der Sauce anrichten und mit Kerbelblättchen garnieren.

© 2004 Johann Lafer

Profi-Küchenhelfer, mit denen Johann Lafer erfolgreich arbeitet:

Pfanne
Messer
Gewürzmühlen
Topf
Kartoffelpresse
Sieb



Essig und Öl



Johann Lafer präsentiert seine Gerichte auf Geschirr von Villeroy & Boch.



Johann Lafer entwickelt und optimiert seine Gerichte in einer Küche von allmilmö.