

Rindsfilet an Rot-Portweinsauce mit Kartoffelpüree & Gemüse



Zutaten

- 1500 gr. Australianisches Filet
- 2000 gr. Kartoffeln
- 5 dl Milch
- 150 gr. Butter
- Muskatnuss
- Pfeffer & Salz
- Mozzarella (Mozzarella Sticks)
- Öl
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 200 gr. Fleisch Bouillon
- 80 gr. Butter in Stücken
- ca. 260 gr. Rotwein
- ca. 170 gr. roter Portwein
- ca. 30 gr. Balsamico dunkel
- ca. 60 gr. Rohrzucker
- 1kg Mini Broccoli

Zubereitung

1. Kartoffelpüree: Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
Milch und Butter zusammen erhitzen. Zu den Kartoffeln giessen. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren. Wenn der Kartoffelstock zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Püree abkühlen lassen, Mozzarella Sticks in kleinen Stücken schneiden (ca. 2 cm).
Püree und Mozzarella in Ofenblech verteilen und ein paar minuten in Ofen stellen bis Mozzarella verschmilzt.
2. Rindsfilet: Stücke schneiden – ca. 3-4 cm dick. Fleisch mit Salz und Rosmarin würzen. Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Wenn das Öl heiss ist Medaillons in die Pfanne legen. Medaillons auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten und weiterbraten.
3. Broccoli: Mit Öl, versch. Gewürze, Salz und Pfeffer würzen und ca. 25 min. im Ofen rösten.