



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Meerrettichkruste auf Schmorgemüse

ZUTATEN

Fleisch und Gemüse:

1 kg Rinderfilet
Öl
4 Karotten
1 Sellerie
2 Pastinaken
4 Schalotten
100 ml Fond
Pfeffer, Sternanis, Salz, Zucker

Meerrettichkruste:

200 g Butter
100 g Semmelbrösel
2 EL Meerrettich aus dem Glas
Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Meerrettichkruste:

Butter schaumig schlagen, bis sie das doppelte Volumen hat. Die Brösel, Meerrettich und die Gewürze unterheben.

Filet vom Rind unter der Meerrettichkruste:

Den Backofen auf 80°C vorheizen, ein Ofengitter in die mittlere Einschubleiste und ein Abtropfblech darunter schieben.

Das Rinderfilet von der Sehne befreien und gut würzen. In einer Pfanne in wenig Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Nun die Meerrettichkruste auf das Filet streichen. Die Filets gehen auf einem Ofengitter für 20 min bei 80°C in den Ofen.

Nach der Zeit das Fleisch aus dem Ofen holen und den Ofen auf Grill umschalten. Wenn der Grill heiß ist, das Fleisch mit der Kruste noch mal für 5-10 Minuten auf der mittleren Schiene kross machen.

Schmorgemüse:

Das Gemüse schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Alles in einen Bräter geben, gut würzen und mit dem Fond begießen. Deckel drauf und bei 140° C für ca. 30 Minuten im Ofen garen.