



## Rinderfilet mit Kräuterkruste

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

8 Portionen

2 kg	Rinderfilet		Rapsöl
2 Zweige	Thymian	2 Zweige	Rosmarin
1 Bund	Petersilie	1 Bund	Schnittlauch
400 g	Paniermehl	300 g	Parmesan
4	Eigelb	250 ml	Portwein
2 EL	Bratensoße	1,6 kg	Möhren mit Grün
2 kg	Kartoffeln, mehlig kochend	200 g	Butter
250 ml	Sahne oder Milch		Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

### Zubereitung

#### Kruste

1. Petersilie und Schnittlauch in einem Mixer fein pürieren.
2. Diese Masse mit Eigelb, Salz, Parmesan und Paniermehl vermengen und 160 g geschmolzene Butter unterheben.
3. Danach Kühl stellen.

#### Portweinjus

1. Zucker in einer Pfanne braun karamellisieren lassen.
2. Mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren lassen.
3. Bratensoße und Wasser nach Packungsangaben hinzugeben. Langsam einreduzieren lassen und kurz vor gewünschten Ergebnis würzen und Rosmarin & Thymian durch die Jus ziehen.

#### Püree

1. Kartoffeln in der Schale weich garen, pellen und ausdampfen lassen.
2. Mit Sahne oder Milch, Muskat, Salz, Pfeffer und restlicher Butter zu einem Cremigen Püree rühren.

#### Möhren

1. Sauber schälen und putzen, ca. 1 cm Grün an der Möhre lassen.
2. In Salzwasser für ca. 2 Min. blanchieren.
3. In Eiswasser abschrecken und gut trocken in einer Pfanne mit Butter, etwas Wasser und Zucker glasieren.

## **Rinderfilet**

1. Scharf von allen Seiten anbraten, gut abtupfen.

Zum Schluss Kräuterkruste aus dem Kühlschrank auf die Oberseite des Filets platzieren und im Ofen für 6-10 Min bei 180° C garen. (Je nach gewünschter Garstufe.)

Anrichten. Fertig.