



Rinderfiletsteaks mit Portweinschalotten

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

800 g	Rinderfilet	8 Scheiben	Jamón Serrano
1 kg	Kartoffeln	300 g	Schalotten
7	Thymianzweige	3 EL	Öl
400 ml	Rinderfond	100 ml	Portwein
	nach Belieben: Chiliflocken		Steinsalz
	Pfeffer	2 EL	Mehl
100 ml	Milch	30 g	Butter
2 TL	Trüffelöl		Zucker, Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Ober- /Unterhitze vorheizen.
2. Schalotten schälen, Thymian waschen und trocken schütteln. Schinkenscheiben der Länge einmal umklappen. Fleisch waschen, trocken tupfen, in 8 Filets teilen, mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln und mit Holzspießchen feststecken.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Filets unter Wenden 4 - 5 Minuten anbraten. Mit Steinsalz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Die Filets in eine ofenfeste Form legen und ca. 5 - 8 Minuten medium braten.
4. Schalotten und 2 EL Öl in das heiße Brat-öl geben, 3 - 4 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer und Mehl bestäuben und andünsten. Mit Portwein und Fond ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Gelegentlich umrühren. 1 - 2 Minuten vor Ende der Kochzeit 3 Zweige Thymian dazu geben und mitkochen.
5. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und im Salzwasser ca. 25 Minuten garen.
6. Inzwischen die Filets herausnehmen, in Folie wickeln und ruhen lassen. Schalotten mit Steinsalz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
7. Kartoffeln abgießen, etwas Kochwasser auffangen und zu den Kartoffeln geben. Milch, Butter und Trüffelöl (oder Trüffelbutter) zufügen und zu einem Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
8. Filetsteaks, Portweinschalotten und Püree anrichten und mit restlichen Thymian garnieren.