



Rinderfilet auf Kürbispüree und Rotweinjus

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zutaten

4 Portionen

800 g	Rinderfilet	700 g	Butternut Kürbis
200 ml	Sahne	80 g	Butter
1 TL	Muskat		Salz, Pfeffer
200 g	Zwiebeln	100 g	Karotte
100 g	Sellerie	100 g	Lauch
30 g	Knoblauch	8	Cocktailtomaten
1,5 EL	Tomatenmark	200 ml	Rotwein
500 ml	Rinderbrühe	¼ Bund	Thymian
1	Lorbeerblatt	3	Pimentkörner
	Honig		Salz, Pfeffer
	Pflanzenöl		Speisestärke z. Abbinden

Zubereitung

Zubereitung

Das Rinderfilet von Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer rundum gut würzen. Nun etwa 20 Minuten ruhen lassen, so dass sich das Fleisch auf Zimmertemperatur erwärmt.

In der Zwischenzeit Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Lauch gut waschen und in grobe Würfel schneiden. Das Kerngehäuse vom Kürbis entnehmen und diesen ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Zwei Knoblauchzehen mit der Schale, mit dem Messerrücken von oben quetschen.

Fleisch ringsum, auch an den Seiten scharf anbraten, so dass sich die Poren schließen. Den Knoblauch und ein paar Stiele Thymian mit dazugeben. Dann das Fleisch entnehmen und auf ein Blech oder eine Auflaufform legen. Den Knoblauch und Thymian einfach oben drauf legen.

Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Nun die Gemüswürfel in derselben Pfanne scharf, dunkel anrösten, tomatisieren und mit Rotwein deglacieren (ablöschen). Die Flüssigkeit aufkochen und etwas einreduzieren lassen, dann mit der Brühe aufgießen. Lorbeerblatt und Piment in die Brühe geben. Den Saucenansatz jetzt für ca. eine Stunde leicht köcheln lassen.

Kürbiswürfel in Salzwasser weich kochen und ausdampfen lassen.

Für das Püree die Sahne mit etwas Butter, Salz und einer Prise Muskat für ca. 3 Minuten etwas einkochen.

Den abgekühlten Kürbis durch eine Kartoffelpresse geben und mit der Sahne-Reduktion zu Püree verarbeiten.

Thermometer ins Fleisch stecken und Fleisch auf 45 Grad Kerntemperatur garen. Nach Ende der Garzeit sollte das Fleisch noch mind. 20 Minuten ruhen bis es angeschnitten werden kann. Nun die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Speisestärke abbinden, ein Esslöffel Honig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten Teller mit Cocktailtomaten dekorieren.

Rinderfilet auf Kürbispüree und Rotweinjus

Stand 05.08.2021