

Chateabriand mit Steinpilz-Kartoffelpüree und Rotweinglasur

4 Personen

Chateabriand

600gr Rinderfilet
Fleischgewürz
Rapsöl zum anbraten

Das Rinderfilet von Sehnen und Fett befreien, würzen und kurz heiß anbraten. Dann im Ofen bei 90°C bis zu einer Kerntemperatur von 56°C garen. Anschliessend bis zum anrichten warm stellen.

Rotweinglasur

50gr Butter
125ml Rotwein
125ml Rindsfond
2EL Preiselbeerkonfi
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in einer Pfanne leicht köchel und zur gewünschten Konsistenz reduzieren.

Kartoffelpüree mit Steinpilzen

750gr Kartoffeln Typ B-C (mehligkochend) geschält und halbiert
2EL getrocknete Steinpilze, fein geschnitten/gehackt
80gr Butter
125ml Milch
Salz und Pfeffer

Kartoffeln und Pilze im Salzwasser garen dann abgiessen. Butter und Milch erwärmen. Kartoffeln zerstampfen und Milchgemisch beigen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.