

# Rinderfilet mit Kartoffel-Gratin-Törtchen und Gemüse

Von Zoltan Okolicsanyi

## ZUTATEN (4 Portionen)

### Fleisch

- 600–700 g Rinderfilet
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin oder Thymian
- Salz & schwarzer Pfeffer

### Gemüse

- 400 g Brokkoli
- 300 g Karotten
- 200 g Zuckerschoten
- 1 EL Butter
- 1 TL Zucker
- Salz

### Kartoffelgratin

- 400 g festkochende Kartoffeln (vorgekocht oder roh, je nach gewünschter Konsistenz)
- 1 Ei (Größe M)
- 100 ml **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- 1 EL geriebener Käse
- ½ TL Salz
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Weißer Pfeffer
- Butter zum Einfetten der Formen



## ZUBEREITUNG

### Rinderfilet

#### Vorbereitung

Rinderfilet ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Parieten (Sehnen entfernen) und in 4 gleich große Medaillons schneiden.

#### Anbraten

Pfanne stark erhitzen. Öl zugeben, Filets von beiden Seiten je ca. 2–3 Minuten scharf anbraten. Hitze reduzieren.

#### Aromatisieren

Butter, Knoblauch und Kräuter zugeben. Fleisch mit der schäumenden Butter ständig übergießen (arrosieren).

Garpunkt

Je nach Wunsch: Rare: ca. 50–52 °C Kerntemperatur; Medium: ca. 54–56 °C; Durch: ca. 60 °C+  
Alternativ im Ofen bei 120 °C nachziehen lassen.

Ruhen lassen

Fleisch 5–7 Minuten ruhen lassen (sehr wichtig für Saftigkeit). Erst danach salzen und pfeffern.

### **Kartoffelgratin**

Backofen vorheizen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze).

Gusseisenförmchen gut mit Butter ausstreichen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In die Formen schichten und leicht andrücken.

Eiersahneguss zubereiten

Ei in einer Schüssel verquirlen, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut verrühren.

Guss über die Kartoffeln geben, mit Käse bestreuen.

Backen

Formen auf den Rost stellen (nicht berühren lassen) und ca. 30–35 Minuten backen.

Optional

Nach dem Backen 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Dann mit einem Messer am Rand entlang fahren und auf Teller stürzen – oder direkt in der Form servieren.

### **Gemüse**

Rinderfilet temperieren, in Medaillons schneiden.

In heißem Öl scharf anbraten, dann mit Butter, Knoblauch und Kräutern aromatisieren.

Je nach Garpunkt fertig garen und ruhen lassen.

Gemüse schneiden, blanchieren und in Butter schwenken.

Mit Salz und Zucker abschmecken.

## **ANRICHTEN**

Kartoffel-Törtchen auf dem Teller platzieren. Rinderfilet daneben anrichten. Gemüse locker verteilen.  
Optional Bratbutter oder Jus ergänzen. Mit Kräutern garnieren und servieren.

Alternative Gemüsesorten:

- Grüner Spargel
- Romanesco
- Blumenkohl
- Erbsen
- Pastinaken
- Kürbis

- Babyspinat

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter  
[www.president-professionnel.de](http://www.president-professionnel.de)