

RINDERFILET MIT BLUTORANGEN CARPACCIO UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE

Rinderfilet mit Blutorangen Carpaccio und getrüffeltem Kartoffelpüree

Dieses Gericht habe ich gezaubert als vor kurzem Rinderfilet bei meinem Lieblings-Kaisers im Angebot war. Dazu sollte es eine fruchtige Komponente geben, die dafür geplanten Pfirsiche habe ich aber leider nicht bekommen. Mit einem Blick auf das Obstsortiment habe ich mich dann an das Blutorangen-Carpaccio erinnert von dem Uwe von Highfoodality so geschwärmt hat. Bei so einem guten Stück Fleisch können auch endlich die in Öl eingelegten Trüffel zum Einsatz kommen die Bessere Hälftes Eltern uns aus Kroatien mitgebracht haben. Aus denen zauber ich ein getrüffeltes Kartoffelpüree.



Zutaten für 2 Personen:

2 Medaillons vom Rinderfilet (je 200g)

Salz & Pfeffer (hier getrüffeltes Fleur de sel & Erdbeerpfeffer)

Olivenöl

Für das Kartoffelpüree:

150g Kartoffeln

1 EL Butter

1 EL in Öl eingelegte Trüffelscheiben

1 EL von dem Trüffelöl

Pfeffer & Salz

Für das Orangen-Carpaccio:

3 Blutorangen

2 EL Honig

1 EL Himbeeressig

100 ml trockener Weißwein

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Rucola

Zubereitung:

Ich fange mit dem Orangen-Carpaccio an, so haben die Orangen ein bissl Zeit zu marinieren. Die Blutorange werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Flach auf einem tiefen Teller auslegen.

Für das Dressing erwärme ich langsam den Honig in einer kleinen Pfanne, dann gebe ich den Weißwein dazu und lasse alles zusammen etwas einkochen. Mit dem Himbeeressig und Olivenöl verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Dressing wird über die Orangenscheiben gegeben - so können die Orangen mindestens 20 Minuten marinieren.



Die Kartoffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und in Salzwasser gar gekocht.

Diese Zeit nutze ich um das Rinderfilet rundherum mit etwas Salz einzureiben. Dann erhitze ich in der Steakpfanne*

etwas Olivenöl und brate die Medaillons rundherum scharf an. Die Hitze wird reduziert und ich brate das Rinderfilet von jeder Seite knapp 4 Minuten. Kurz vor Ende würze ich es mit dem Erdbeerpfeffer.



Wenn sie soweit sind gieße ich die Kartoffeln ab und stampfe sie. Dann rühre ich mit dem Schneebesen die Butter unter. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann hacke ich die Trüffelscheibchen fein und rühre die Trüffel und das Trüffelöl unter das Kartoffelpüree. Es duftet einfach wunderbar.



Dann gebe ich ein wenig Rucola auf den Teller, darauf wird das Orangen-Carpaccio angerichtet. Etwas getrüffeltes Kartoffelpüree dazugeben und das Rinderfilet mit anrichten. Über das Orangencarpaccio kommt noch etwas von der Marinade als Dressing. Das war's auch schon.



Dazu passt ein gutes Glas Rotwein. Und ich stimme Uwe zu - Orangen-Carpaccio ist eine tolle Sache.

Probiert es aus!

