



Ein festlicher Gaumenschmaus für die nächste Familienfeier

Cremiges Süßkartoffelpüree trifft auf saftiges Rinderfilet, geschmorte Tomaten und unseren Rotwein - fertig ist das festliche Wintergericht.

Zeitaufwand

ca.1 Stunde

Schwierigkeitsgrad

leicht

Personenanzahl

4 Personen

Zutaten

400 g	Kirschtomaten an der Rispe
5 Stiele	Thymian
900 g	Rinderfilet
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 EL	Öl
2 EL	Butter
900 g	Süßkartoffeln
100 ml	Milch
100 ml	Gemüsebrühe
etwas	geriebene Muskatnuss

...und dazu Blanchet Merlot Trocken

Zubereitung

1

Tomaten waschen, abtropfen lassen und Rispen halbieren oder vierteln. Thymian waschen und trocken schütteln. Filet trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf ein Backblech legen. 1 EL Butter in der heißen Pfanne schmelzen, Tomaten mit Thymian dazugeben, ca. 1 Minute rösten und zum Fleisch auf das Blech geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 120 °C/ Umluft: 95 °C/ Gas: s. Hersteller) je nach Dicke des Fleisches ca. 50 Minuten garen. (Kerntemperatur 58 °C.)

2

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

3

Milch mit Brühe und 1 EL Butter in einem Topf erhitzen.

4

Kartoffeln abgießen, Milch-Mischung zu den Kartoffeln gießen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree zerdrücken.

5

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

6

Filet aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und mit Püree anrichten.

Diese Website wurde mit toujou gebaut