

## Rinderfilet Sous Vide auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



100 ml Rinderfond  
30 g Zucker  
2 Esslöffel Speisestärke  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Vakuuierer  
Vakuuirtüten  
Sous Vide Stick  
Gusseisenpfanne

Wenn du auf der Suche nach einem besonderen Gericht bist, dann führt an diesem Rezept kein Weg vorbei:

**Rinderfilet Sous Vide mit Kartoffelstampf und Portweinreduktion.** Drei Komponenten, die sich einfach perfekt zusammenfügen und deine Geschmacksknospen tanzen lassen. Das Highlight ist das **kross gebratene Rinderfilet** – **innen butterweich und auf den Punkt gegart**. Stolz thront es auf einem groben Stampf aus Kartoffeln und Süßkartoffeln, das in einer kräftigen Rotweinreduktion badet. Du fragst dich, was das Geheimnis von diesem perfekt gegarten Rinderfilet ist? Die **Sous Vide-Methode** für den **ultimativen Garpunkt** und eine **Gusseisenpfanne** für **perfekte Röstaromen**. Dieses Rinderfilet Sous Vide könnte so auch im Restaurant geben – gibt's ab jetzt auch bei dir zu Hause!

- 1 -

**Für das Rinderfilet Sous Vide** Wasserbad auf 54 °C vorheizen. Filet mit Küchenpapier trockentupfen und mit Rosmarin, Thymian, Knoblauchscheiben und Butter in den Folienbeutel geben. Zutaten von außen in der Tüte durchmassieren, damit sich alles gut mischt.

- 2 -

Fleisch vakuumieren, ins Wasserbad geben und auf gewünschte Kerntemperatur (ca. 90 Minuten).

### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Rinderfilet Sous Vide

350 g Rinderfilet  
30 g Butter  
2 Zweig(e) Rosmarin  
2 Zweig(e) Thymian  
1 Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten  
Salz

#### Für den Stampf

300 g mehligkochende Kartoffeln  
200 g Süßkartoffeln  
150 ml Schlagsahne  
100 g Butter  
3 Zweig(e) frischer Majoran  
3 Zweig(e) frischer Koriander  
1 Prise(n) Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

#### Für die Rotweinreduktion

1 Knoblauchknolle  
2 Esslöffel Olivenöl  
50 g Butter  
5 Zweig(e) frischer Rosmarin  
5 Zweig(e) frischer Thymian  
1 Teelöffel Tomatenmark  
400 ml Rotwein

# Rinderfilet Sous Vide auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

- 3 -

Für die Rotweinreduktion Knoblauchknolle im Ganzen längs aufschneiden, mit der Schnittseite nach unten in einen Topf legen und Knoblauch leicht anrösten. Olivenöl, Butter, frische Kräuter und Tomatenmark hinzugeben. Alles für ca. 1 Minute kräftig braten.

- 4 -

Speisestärke mit 2 EL Fond verrühren. Knoblauch im Topf mit Wein ablöschen, mit restlichem Fond aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten vor sich hin köcheln lassen, bis die Sauce allmählich eine sämiger Konsistenz bekommt. Dabei gelegentlich umrühren.

- 5 -

Für den Stampf Kartoffeln schälen und vierteln. In einen Topf mit kaltem Wasser geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis sie weich sind (ca. 25 Minuten). Schlagsahne, Butter und die gehackten Kräuter zu den Kartoffeln geben und alles kurz durchstampfen. Mit Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Sauce durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Herdplatte auf höchste Stufe stellen, Zucker und angerührte Stärke in die Sauce geben und alles unter Rühren aufkochen. Temperatur auf mittlere Hitze runterregeln und Sauce weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

- 7 -

Vakuumbutel mit dem Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und kurz unter kaltes Wasser halten. Gusseisenpfanne auf höchster Stufe aufheizen. Fleisch trocken tupfen und salzen. Rapsöl in die Pfanne geben und Rinderfilet kurz von beiden Seiten anrösten, bis eine krosse Kruste entstanden ist.