

## Sous Vide Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Fleisch

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  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Für die Reduktion

400 ml Rotwein  
100 ml Rinderfond  
5 Zweig(e) frischer Rosmarin  
5 Zweig(e) frischer Thymian  
1 Knoblauchknolle  
Salz, Pfeffer  
50 g Butter  
1 Teelöffel Tomatenmark

2 Esslöffel Stärke (in doppelter Menge Wasser aufgelöst)  
30 g Zucker  
2 Esslöffel Olivenöl

#### Besonderes Zubehör

Vakuuierer  
Vakuuirtüten  
Sous Vide Stick  
Beef- oder Gusseisenpfanne

Euer Jahrestag steht an? Koch dieses Gericht! Du willst deine Freunde beeindrucken? Koch dieses Gericht! Die Schwiegereltern in spe kommen das erste Mal zu Besuch? Koch auf jeden Fall dieses Gericht!

Denn dieses Rezept ist ein absolutes Angebergericht. Drei Komponenten fügen sich hier harmonisch zu einem Gesamterlebnis zusammen. Ein krosses und auf den Punkt gegartes, rosafarbenes Rinderfilet thront auf einem groben Stampf, das in einer kräftigen, dickflüssigen Rotweinreduktion badet. Könnte es so auch im Restaurant geben - gibt's ab jetzt aber auch bei dir zu Hause!

- 1 -

Wasserbad auf 54 °C vorheizen.

- 2 -

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.

- 3 -

Fleisch vakuumieren, ins Wasserbad geben und 90 Minuten garen.

# Sous Vide Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

- 4 -

Knoblauchknolle im Ganzen längs aufschneiden und mit der Schnittseite nach unten in einen Topf legen.

- 5 -

Knoblauch leicht anrösten, erst Olivenöl, dann Butter, die frischen Kräuter und das Tomatenmark hinzugeben und alles für 1 Minute kräftig anbraten.

- 6 -

Mit Wein ablöschen, mit Fond aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten vor sich hin köcheln lassen, bis die Reduktion eine sämige Konsistenz besitzt, dabei gelegentlich umrühren.

- 7 -

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).

- 8 -

Sauce durch ein Sieb passieren. Herplatte auf höchste Stufe stellen, Zucker und Stärke in die Sauce geben und alles einmal aufkochen lassen. Auf mittlere Hitze reduzieren und 20 Min köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

- 9 -

Sahne, Butter und die gehackten Kräuter zu den Kartoffeln geben und alles kurz durchstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- 10 -

Vakuumbutel mit dem Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und kurz unter kaltes Wasser halten. Pfanne (oder Beefer) auf höchste Stufe aufheizen. Fleisch trocken tupfen, salzen und kurz von beiden Seiten anrösten, bis eine krosse Kruste entstanden ist.