

## **Filettopf mit Rahmsauce und Rosenkohl**

Zutaten für 4 Personen:

### Gemüse

400 g Rosenkohl

Salz

10 g Butter

### Fleisch

1 kleine Zwiebel

1–2 Stängel Kräuter (z. B. glatte Petersilie)

8 Schweinefilet-Medaillons (à 90 g)

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butterschmalz

1 TL Zucker

200 ml trockener Rotwein

200 g Sahne

1–2 TL scharfer Senf

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Gemüse die Rosenkohlröschen putzen und waschen. Für das Fleisch die Zwiebel schälen und hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und hacken. Schweinefilet-Medaillons leicht flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Rosenkohlröschen in das sprudelnd kochende Wasser geben und 10–15 Minuten bissfest garen.

Inzwischen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten kurz anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Gehackte Zwiebeln in dieselbe Pfanne geben, im Bratensatz anschwitzen. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Dann mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne angießen und kurz köcheln lassen. Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterrühren. Das Fleisch in die Rahmsauce legen und 1–2 Minuten ziehen lassen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Rosenkohl abgießen und in der Butter schwenken. Je zwei Medaillons auf vier Teller setzen und daneben den Rosenkohl anrichten. Die Rahmsauce über das Fleisch geben und servieren.

## **Rinderfilet mit Trüffel-Aioli**

Zubereitungszeit 30 Minuten

### **Zutaten für 4 Personen:**

2 Rinderfilets (à 300 g)  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 EL neutrales Pflanzenöl  
500 g aromatische Tomaten  
2 rote Zwiebeln  
10 Sardellen  
2 EL Kapern  
1 Chilischote  
Saft von 1 Zitrone  
5 EL gutes Olivenöl  
Kristallzucker  
1 große Handvoll Rucola (ca. 100 g)  
150 g Parmesan

Für die Trüffel-Aioli:

2 EL Mascarpone  
2 EL Mayonnaise  
1 EL Trüffel, gehackt  
2 EL Trüffelöl  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
etwas heller Essig

### **Zubereitung:**

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Rinderfilets auf jeder Seite ca. zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend die Pfanne für ca. zehn Minuten in den auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, zweite Schiene von unten) schieben und das Fleisch gar ziehen lassen.

Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Sardellen und die Kapern etwas hacken. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Alle Zutaten in eine große Schüssel füllen. Aus dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und diese über dem Salat verteilen. Den Rucola dazugeben und alles vermischen. Alle Zutaten für die Aioli in einen hohen Rührbecher füllen und mit einem Stabmixer gut vermischen. Anschließend nochmals abschmecken.

Das Fleisch schräg in Scheiben schneiden. Den Salat auf den Tellern anrichten und die Fleischscheiben darauf verteilen. Den Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln und zusammen mit den Knoblauchscheiben über dem Rinderfilet verteilen. Die Trüffel-Aioli in einem separaten Schälchen dazu reichen oder daneben anrichten. Als Beilage empfiehlt sich hier ein frisches, knuspriges Ciabatta.