

10





Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Senfbutter



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
25 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 45 Min.



Portionen
4

Zutaten

Kartoffelgratin

- Butter zum Einfetten
- 125 g** Mozzarella, in Stücken
- 800 g** Kartoffeln, mehlig-kochend, in Stücken
- 150 g** Sahne
- 150 g** Milch
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 30 g** Butter
- 2 Pr.** Muskat

Senfbutter

- 200 g** Butter, in Stücken
- 40 g** süßer Senf
- 20 g** Worcester-Sauce
- ½ TL** Pfeffer
- ¾ TL** Salz
- ½ TL** brauner Zucker
- ½ TL** Majoran
- 1** Eiweiß

Kartoffelgratin

- 1.** Eine Auflaufform (25 x 20 cm) einfetten.
- 2.** Mozzarella in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und umfüllen.
- 3.** Kartoffeln in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 4.** Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Butter und Muskat zugeben, **7 Min./100°C/↻/Stufe 2** garen, in die vorbereitete Auflaufform geben, mit zerkleinertem Mozzarella bestreuen und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen. Mixtopf spülen.

Senfbutter

- 5.** **Rühreinsatz einsetzen.** Butter, Senf, Worcestersauce, Pfeffer, Salz, Zucker, Majoran und Eiweiß in den Mixtopf geben und **2 Min./Stufe 3** aufschlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Senfbutter umfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Rinderfiletsteaks und Fertigstellung

- 6.** **Messerabdeckung einsetzen.** Wasser und Zitronensaft einwiegen und **6 Min./60°C/↻/Stufe 1** erwärmen. In dieser Zeit je 2 Rinderfilets, 25 g Butter und 1 Zweig Rosmarin in je einen Vakuumierbeutel geben, verschließen und vakuumieren.

Zubereitung

- 7.** Vakuumierbeutel vorsichtig in den Mixtopf zugeben, dabei darauf achten, dass die Beutel mit Wasser bedeckt sind (siehe Tipp), und **Sous-vide ≈j≈/1 Std./55°C** garen. In dieser Zeit Backofen vorheizen (190°C), vorbereitetes Gratin 30 Minuten (190°C) backen und warm stellen.
- 8.** Vakuumierbeutel mit einer Zange aus dem heißen Wasser nehmen, Rinderfiletsteaks aus den Beuteln nehmen, mit Küchenrolle abtupfen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen, Rinderfiletsteaks von allen Seiten scharf anbraten und mit Kartoffelgratin und Senfbutter servieren.



Du willst noch weiter auf der **Welle** surfen?

Für mehr Rezeptideen dieser Art melde dich gerne bei mir!

