



# Rinderfilet in Rotwein pochiert, mit gebackenen Sellerie Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, zart in Rotwein gegart, köstlich - stimmig

## Zutaten

- Für die Steaks:
- 4 Stück Rinderfiletsteaks à 180 - 200 g
- Für den Sud:
- 1 l trockener Rotwein
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 50 g Knollensellerie in groben Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gedrückt
- 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 Pfefferkätner, 2 Nelkenköpfe, Salz
- Für die Sellerie Kartoffeln:
- 4 gleichmäßig große Kartoffeln, gewaschen
- 200 g Knollensellerie, geschält, gekocht, püriert
- 1 kleines Bund gehackter Schnittlauch
- 2 Eigelbe
- 100 ml flüssige Sahne
- 30 g geriebener Parmesan
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die ganzen Kartoffeln für 45 min. bei 200 ° C im Backofen garen. (Dauern am längsten)

### Schritt2

Den Sellerie in grobe Stücke schneiden und bei geschlossenem Deckel mit der Sahne dünsten /

weich kochen, kurz halten. Salzen, pfeffern, stampfen oder mit dem Stabmixer pürieren.

### **Schritt3**

Die Kartoffeln mit einem Teelöffel aushöhlen, einen kleinen Rand stehen lassen.

### **Schritt4**

Das etwas gestampfte Innere mit dem Schnittlauch zum Sellerie geben und die Eigelbe einrühren, nachschmecken.

### **Schritt5**

Die Füllung wieder in die Kartoffeln geben, mit Parmesan bestreuen und in der obersten Schiene des Backofens goldgelb überbacken.

### **Schritt6**

In der Zwischenzeit den Rotwein mit dem Wurzelgemüse und den Gewürzen ca. 20 min. leise auskochen.

### **Schritt7**

Danach die Steaks einlegen und bei kleiner Hitze nach eigenem Gusto "sanft" pochieren. (Rare, Medium oder durch)

### **Schritt8**

Danach den Rotwein Sud passieren, verwahren, z. B. für einen Rinderbraten in Rotwein.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Steaks ev. tranchieren, in Scheiben schneiden und mit den knusprig - leckeren Kartoffeln zu Tisch geben.

### **Schritt11**

Dazu passt junges Gemüse in Kräuterbutter geschwenkt wie: Zuckerschoten, Frühlings Mörchen, feine Böhnchen oder auch Spargel.

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-in-rotwein-pochiert-mit-gebackenen-sellerie-kartoffeln/>