



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/>