

Rinderfilet

mit Erbsenpüree, Zuckerkarotten und Gouda-Soufflé



800g Rinderfilet

50g Bauchspeck

300g mehliges Kartoffeln

500g feine Erbsen

400g Fingermöhren

3 Eiweiß

Gouda, gewürfelt

50ml Geflügelfond

100ml Milch

100ml Sahne, 32%

Butter

Rosmarin, Thymian

Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker

Weißwein, trocken

Grieß

Backofen auf 70°C vorheizen und das Rinderfilet darin 20 Minuten temperieren.

Erbsen mit gewürfeltem Speck, Butter und Sahne 5 Minuten aufkochen, mixen, durch ein Sieb streichen und warm stellen.

Aus geschälten Kartoffeln, Milch und Butter ein cremiges Püree kochen.

Staubzucker und Butter karamellisieren, mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen.

Karotten zugeben und bissfest garen.

Feuerfeste Tonformen ausbuttern und mit Grieß bestäuben. Eiweiß steif schlagen und unter das Püree heben. Goudawürfel hinzugeben, in die Formen füllen und bei 220°C für 15 Minuten backen.

Rinderfilet von beiden Seiten in Öl scharf anbraten. Butter, Rosmarin und Thymian zugeben und kurz ziehen lassen. Anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers

FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer