

Filetto Mare e Monti



Zutaten

4 x 300g US Rinderfilet
4 Riesengarnelen
12 Bundmöhren
300g Shiitake (Pilze)
8 Stangen Frühlingslauch
Kopfsellerie, klein
4 Kartoffeln, dick, mehlig
Trüffelöl oder Trüffelpaste
Fleur de Sel
Steak Pfeffer
Muskat
2EL Zucker
Olivenöl
300g Butter
400g Sahne

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in 2cm große Würfel schneiden, anschließend in etwas Wasser, der Sahne und 200g Butter mit Salz und Muskat weichkochen und stampfen, mit Trüffel abschmecken. Das Fleisch mit Fleur de Sel und Steakpfeffer von beiden Seiten würzen, scharf anbraten und für 20 bis 30 Minuten in den Ofen geben. Den Stiel der Pilze durch leichtes Drehen entfernen (da er sehr zäh ist), braten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Pfanne mit Papier auswischen, den Zucker darin farblos schmelzen, die zuvor geschälten Möhren einlegen, 100g Butter Salz und Pfeffer dazugeben, mit 400ml Wasser ablöschen und 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Frühlingslauch je Stange in 5 Teile schneiden, zu den Möhren geben und noch 4 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, dann die Pilze dazugeben. Die Riesengarnelen mit Salz würzen und von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und alles anrichten. Zu guter Letzt noch etwas Fleur de Sel, Pfeffer und nicht zu wenig Olivenöl auf das Filet geben.