

Rinderfilet mit Petersilienwurzel Püree, bunte Karottenstreifen und Topinambur Chips



Das Feinste vom Feinen...

Das Filet zählt zu den besten Stücken des Rindes. Kommt so etwas Besonderes und Wertvolles auf den Tisch, dann mit viel Wertschätzung in der Zubereitung.

Das edle und zarte Teilstück benötigt Zeit, aber das Ergebnis zeigt, dass sich der Einsatz lohnt. Serviert mit saftigem Wurzelgemüse und knusprigen Topinambur Chips wird das Ganze durch eine hausgemachte Bratensoße abgerundet. Ein ganz besonderer Genuss für den Gaumen.

Hier die heutige Rezeptur für **Rinderfilet mit Petersilienwurzel Püree, bunte Karottenstreifen und Topinambur Chips**

Zutaten

- 700-800 g Rinderfilet, küchenfertig (aus der Mitte)
- 500 g Petersilienwurzel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 g Urkarotten (bunt gemischt)
- ½ Bund Petersilie, klein geschnitten
- 75 g Butter
- Etwas Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Extra: Topinambur Chips ([siehe Rezeptdatenbank](#)) und braune Bratensoße ([siehe Rezeptdatenbank](#)) oder Kräuterbutter

Zubereitung

Rinderfilet mit Öl einpinseln, leicht salzen und pfeffern, dann im Ofen bei 80°C (Ober- und Unterhitze) 1 Stunde vorgaren.

In der Zwischenzeit die Petersilienwurzel schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in 500 ml Gemüsebrühe ca. 15 Minuten weichkochen. Die klein geschnittene Petersilie und 50 g Butter zugeben. Alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Abgedeckt beiseitestellen.

Die Karotten schälen und in 1-2 mm große Stifte schneiden. Die Karottenstifte in einem Topf mit 200 ml Wasser und etwas Salz rührend ca. 5-6 Minuten bissfest garen. Mit 25 g Butter, Salz und Pfeffer verfeinern.

Zum Servieren das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten goldbraun braten. Das Fleisch 3 Minuten ruhen lassen, dann in 4 Portionen schneiden.

Auf einem Teller das Püree verteilen, darauf die Karottenstreifen und das Filet setzen. Mit Soße beträufeln und mit Topinambur Chips oder Petersilie bestreuen.

Tipp: Statt Bratensoße kann auch Kräuterbutter gereicht werden.