

Zartes Rinderfilet mit confierten Kartoffeln und Wintergemüse



Festlicher Hauptgang zu Weihnachten

Der Hauptgang unseres Weihnachtsmenüs 2018 ist ein zartes Rinderfilet mit confierten Kartoffeln und Wurzelgemüse. Confieren bedeutet, dass das Gemüse im eigenen Saft und etwas würziger Brühe gegart wird. So bekommt die Beilage einen kräftigen Geschmack. Die edle Soße lässt sich Tage vor dem Fest zubereiten. Dazu hat Johannes Guggenberger eine [Schritt für Schritt Anleitung](#) erstellt.

Tipp: [Hier ein kleiner Beitrag über Johannes Guggenberger von 2013. Mittlerweile bringt er sein 2. Kochbuch heraus.](#)

Hier die Rezeptur für "**Zartes Rinderfilet mit confierten Kartoffeln und Wintergemüse**":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 1 kg Rinderfilet am Stück
- Salz & Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Stengel Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- Öl zum Anbraten

- 2 EL Schmalz oder Butter oder Bratöl
- 500 g kleine neue Kartoffeln (möglichst gleich groß), geschält
- 500 g gemischtes Wintergemüse (Pastinake, Petersilienwurzel, Möhren)
- 2-3 Zweige wilder Thymian (oder normaler Thymian)
- 2 Scheiben Speck
- 2 Knoblauchzehen mit Schale
- 300 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- Zum Servieren: etwas geschnittener Schnittlauch
- Wer möchte: etwas Kräuterpesto und Kürbispüree zum Anrichten

Zubereitung

Das Rinderfilet von Sehnen befreien (oder bereits vom Metzger sauber pariert kaufen). Das Fleisch bei Zimmertemperatur 30 Minuten liegen lassen.

Den Rücken außen salzen und mit Öl bestreichen. Nun das Fleisch auf ein Backblech legen und mit Knoblauchscheiben, Thymian & Rosmarin belegen.

Danach unangebraten im Backofen bei 75°C (Umluft) ca. 60 Minuten vorgaren.

Vor dem Servieren das Fleisch auf einer vorgeheizten Grillplatte von beiden Seiten jeweils 2 Minuten scharf anbraten.

Kurz ruhen lassen und später in Scheiben schneiden und mit Fleur de sel und Pfeffer bestreuen. Anrichten!

Tipp: Als Kerntemperatur sollte 56-58 Grad in der Mitte des Fleisches erreicht werden. Dabei hilft ein Kerntemperaturfühler. Wer es mehr durch mag, geht auf über 60°C Kerntemperatur.

Das Wintergemüse schälen und in 2 cm fingerdicke Stücke schneiden.

Geschälte, längs halbierte Kartoffeln in einer Pfanne mit Schmalz 1 Minute bei mittlerer Hitze anrösten. Dann 2-3 Zweige wilden Thymian (oder normaler Thymian)

2 Scheiben Speck, 2 Knoblauchzehen mit Schale hinzugeben. Die Hitze etwas reduzieren und einen passenden Deckel aufsetzen. Bei mittlerer Hitze in ca. 20-25 Minuten sanft garen. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Die Rezeptur zur **Rotweinsauce** gibt es [hier](#).

