

## Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Alexander Fankhauser

### Rinderfilet im Ganzen mit Kartoffelgratin

50 Minuten/aufwendig

---



#### Zutaten für 4 Personen

1 kg Rinderfilet (Mittelstück), Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, Öl und Butter zum Braten, 1 geschälte Karotte, 1 Zwiebel, 1/2 Stange Lauch, 1/4 Knolle Sellerie, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Sauerrahm, 1 TL Mehl, 500 ml Rindsuppe.

Für das Kartoffelgratin: 2 Kartoffeln (mehlig kochende Sorte), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1/2 Zehe Knoblauch (fein gehackt), 125 ml Obers, 125 ml Milch, 20 g geriebener Parmesan, Butter für die Form, etwas geschlagenes Obers.

#### Zubereitung

Das Rinderfilet mit Dijon-Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in einer geräumigen Pfanne in etwas Öl und Butter rundum anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Bratenrückstand das geschnittene Gemüse kurz anrösten. Das Rinderfilet darauf setzen und im Rohr bei 150 °C in ca. 20 Minuten zu einem rosa Fleischkern braten. Danach das Fleisch vom Gemüse nehmen und rasten lassen.

Das Tomatenmark mit dem Gemüse durchrösten und mit Rindsuppe aufgießen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit dem abgerührtem Sauerrahm (Sauerrahm mit Mehl verrührt) vollenden.

Für das Gratin die Kartoffeln in 1-1,5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine hitzefeste Form (ca. 6 cm Durchmesser) mit Butter ausschmieren, mit dem gehackten Knoblauch bestreuen und die Kartoffelscheiben schichtweise einlegen. Obers und Milch vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln gießen. Im Rohr bei 150 °C ca. 40 Minuten backen.