

# Ganzes Rinderfilet mit Niedertemperatur gegart, Fächerkartoffeln-Gemüse-Kräuterbutter

**Zubereitungszeit:**

ca. 2 Stunden

## Zutaten für 4 Personen

### Rinderfilet

700 g Rinderfilet  
Salz und Pfeffer  
Knoblauch, Rosmarie, Thymian zum Anbraten.

### Fächerkartoffeln

4 Stk Kartoffeln vorwiegend Festkochend  
Salz-Pfeffer  
Olivenöl/Butter  
Kräuter

### Gemüse

400 g Minimöhrrchen oder je nach Geschmack und Jahreszeit  
Honig/Zucker

### Kräuterbutter

ca. 12 Portionen  
250 g weicher Butter  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Thymian  
1 Bio Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer und Meersalz



## Zubereitung:

### Rinderfilet

Backofen auf ca. 75-80 Grad vorheizen (Ober-Unterhitze). Rinderfilet in Butter oder Öl scharf anbraten. Fleisch auf das Gitter oder in Feuerfeste Form legen und auf mittlerer Schiene garen bis die Kerntemperatur 57 Grad hat.

### Fächerkartoffeln

Kartoffeln waschen und trocken tupfen. In dünne Scheiben ca. 3-4mm einschneiden **nicht ganz durch!** Die Form einfetten und die Kartoffeln nebeneinander auflegen. Mit Butterflocken-Salz-Pfeffer würzen und in den vorgeheizten Backofen (200 Grad) schieben und 50-60min garen lassen. 10min vor Ende der Backzeit nochmals mit etwas Butter bestreichen.

### Gemüse

Die Möhrrchen putzen und in Salzwasser bissfest garen. In der Pfanne mit Butter anschwitzen, würzen und in etwas Honig oder Zucker schwenken.

### Kräuterbutter (für Fächerkartoffeln)

Kräuter mit kaltem Wasser abspülen, trocknen und fein hacken. Knoblauch klein schneiden mit Meersalz vermengen und zur weichen Butter geben. Die Kräuter mit etwas abgeriebener Zitrone und ein wenig Zitronensaft und Pfeffer beimengen, vermischen und kalt stellen.

Das Filet kurz ruhen lassen, aufschneiden und auf den **warmen** Teller anrichten, Salz-Pfeffer mit beilagen Servieren.

**Weineempfehlung:**

„Cuvee Colloredo“ - Rotwein von Hagr

**Kochabend:**

15. Feb, 2017 / Diesel