



Gebratenes Rinderfilet mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce

Zutaten für 4 Portionen

1 Apfel, 1 Muskatkürbis, 125 g Butter, Salz Pfeffer, 1-2 TL Honig, 400-500 g Brokkoli, 4 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 30 g Butterschmalz, 600 g Rinderfilet, 100 ml Cognac, 200 ml Bratenjus, 100 g Schlagsahne, 3-4 TL grüner Pfeffer

Zubereitung

Apfel- und Kürbisfruchtfleisch klein würfeln. Beides unter gelegentlichem Rühren in 50 Butter 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.

Brokkoli in Röschen teilen und in ca. 10 Minuten in Salzwasser weich kochen. Abgießen, dabei 2-3 EL Kochwasser auffangen. Brokkoli mit übriger Butter pürieren und warm halten.

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben (5 mm) schneiden. Schmalz in großer Pfanne erhitzen, Kartoffeln langsam goldbraun braten. Salzen, pfeffern, im Ofen warm halten. Filet in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In der heißen Pfanne auf jeder Seite scharf anbraten. Salzen, pfeffern. Aus der Pfanne nehmen, ebenfalls im Ofen warm halten.

Bratensatz mit Cognac ablöschen, mit Jus und Sahne aufgießen. Pfefferkörner grob hacken, dazugeben, Sauce um etwa ein Drittel einkochen, mit Salz abschmecken. Brokkolipüree auf Teller verteilen. Filetscheiben mit etwas Apfel- Kürbis-Relish und gebratenen Kartoffeln in der Tellermitte zu Türmchen anrichten und mit der Sauce begießen.