



# Rindsfilet mit Kartoffelgratin und Gemüse (5 Personen)

## **Zutaten:** Rindsfilet mit Portweinsauce

600 g	Rindsfilet
1 TL	Fleur de Sel
Prise	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
1 Stk.	Schalotte
2 Stk.	Knoblauchzehen
1 EL	Lebkuchengewürz
2 dl	Roter Portwein
1 dl	Orangensaft
2 dl	Bratensauce

## **Gratin**

1 kg	mehlig kochende Kartoffeln
3-4 dl	Milch
3-4 dl	Rahm
2-3 Stk.	Knoblauchzehen (gepresst)
Prise	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200 g	Gruyère-Käse (gerieben)
	Butterflöckli nach Belieben

## **Gemüse**

nach Belieben	Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Zucchetti/Zucchini oder andere
2 l	Salzwasser oder Gemüsebouillon

## **Zubereitung:**

### Rindsbraten:

1. Backofen auf 80 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Öls in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum ca. 5 Min. anbraten. In eine ofenfeste Form legen, Fleischthermometer einstecken. Filet im Ofen ca. 70 Min. (600 g bei grösseren Mengen entsprechend länger), niedergaren, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat (50 °C = blutig, 60 °C = rosa, 70 °C = durchgebraten). Fleisch in Alufolie einpacken und ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. Für die Sauce Schalotte und Knoblauch hacken. Im restlichen Öl ca. 2 Min. andünsten. Lebkuchengewürz dazugeben. Wein, Orangensaft und Bratensauce dazugiessen und auf 4 dl einköcheln lassen. Fleisch mit der Sauce servieren.

### Gratin:

3. Umluft-Backofen auf 160 Grad vorheizen
4. Kartoffel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden
5. Feuerfeste Form mit Butter ausreiben und Kartoffelscheiben in die Form geben
6. Milch, Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch mischen, nach Belieben abschmecken
7. Guss zu den Kartoffeln geben und beachten, dass die Kartoffeln vollständig bedeckt sind
8. Auf der unterste Rille im Backofen ca. 40-50 Min. backen
9. Ofentemperatur auf 200 Grad erhöhen und Gitter auf die obere Schiene des Backofens nehmen
10. Käse und Butterflöckli auf die Kartoffelscheiben geben und noch ca. 15 Min. überbacken, bis sich eine knusprige, goldbraune Kruste bildet

### Gemüse:

11. Gemüse nach Belieben in Salzwasser oder Gemüsebouillon kochen oder in Steamer dämpfen, nach Belieben würzen, evtl. auch kurz in geschmolzener Butter wenden