



# PREMIUM ANGUS RINDS-FILET / WILDKRÄUTER- KRUSTE / GARTENERBSEN-CREME / KAROTTE / ERBSENSPROSSEN

Premium Angus Rinds-Filet	1,6 kg
Gartenerbsen	500 g
Kartoffeln, mehlig	800 g
Violette Karotten	600 g
Junge Karotten	250 g
Petersilie, glatt	20 g
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Salbei, frisch	2 g
Basilikum, frisch	10 g
Schnittlauch	10 g
Erbsensprossen	50 g
Butter	750 g
Panko Paniermehl	250 g
Eigelb	20 g
Salz, Pfeffer schwarz/weiss aus der Mühle	

Für 10 Personen

## Zubereitung

- Rinds-Filet auf 160 Gramm portionieren, temperieren, mit Salz würzen und beidseitig anbraten. Das Filet im Ofen mit frischen Kräutern bei maximal 120°C auf die gewünschte Kerntemperatur bringen oder in einen Sous-Vide Beutel legen, etwas Butter und frischen Rosmarin, Thymian und Salbei dazu geben und 100% vacuumieren. Zwischen 48°C und 58°C für ca. 35–50 Minuten im Wasserbad garen.
- Für die Wildkräuterkruste alle Kräuter in einem Mixer schnell zerkleinern. 250 Gramm der Butter auf Zimmertemperatur temperieren. Mit dem Panko, den Kräutern etwas Salz, Pfeffer und einem Eigelb zu einer Masse verarbeiten, auf das Rinderfilet geben und kurz vor dem Servieren gratinieren.
- Die violetten Karotten schälen, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und in

einer Auflaufform zugedeckt im Ofen backen. Bei maximal 150°C zwischen 15 und 25 Minuten bissfest garen. Vor dem Anrichten portionieren.

- Die Karotten kurz im Salzwasser blanchieren und die Schale mit blosser Hand oder einem Küchentuch abziehen und trocken tupfen. Vor dem Anrichten in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Pfeffer abglänzen.
- Für die Gartenerbsencreme die Kartoffeln schälen und im Salzwasser weich kochen. Gut ausdämpfen lassen und in einer Kartoffelpresse zu einer fluffigen Masse verarbeiten. Die Gartenerbsen 2x pacossieren oder gefroren in einem Mixer cremig mixen. Die Gartenerbsen unter die Kartoffelmasse heben, die restliche Butter in kleinen Stückchen nach und nach zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.