

## Rinderfilet mit Petersilienwurzel Püree, bunte Karottenstreifen und Topinambur Chips



### Zutaten:

- 700-800 g Rinderfilet, küchenfertig (aus der Mitte)
- 500 g Petersilienwurzel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 g Urkarotten (bunt gemischt)
- ½ Bund Petersilie, klein geschnitten
- 75 g Butter
- Etwas Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Extra: Topinambur Chips ([siehe Rezeptdatenbank](#)) und braune Bratensoße ([siehe Rezeptdatenbank](#)) oder Kräuterbutter



### Zubereitung

Rinderfilet mit Öl einpinseln, leicht salzen und pfeffern, dann im Ofen bei 80°C (Ober- und Unterhitze) 1 Stunde vorgaren.

In der Zwischenzeit die Petersilienwurzel schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in 500 ml Gemüsebrühe ca. 15 Minuten weichkochen. Die klein geschnittene Petersilie und 50 g Butter zugeben. Alles pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Abgedeckt beiseitestellen.

Die Karotten schälen und in 1-2 mm große Stifte schneiden. Die Karottenstifte in einem Topf mit 200 ml Wasser und etwas Salz rührend ca. 5-6 Minuten bissfest garen. Mit 25 g Butter, Salz und Pfeffer verfeinern.

Zum Servieren das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten goldbraun braten. Das Fleisch 3 Minuten ruhen lassen, dann in 4 Portionen schneiden.

Auf einem Teller das Püree verteilen, darauf die Karottenstreifen und das Filet setzen. Mit Soße beträufeln und mit Topinambur Chips oder Petersilie bestreuen.

Tipp: Statt Bratensoße kann auch Kräuterbutter gereicht werden.

