

# Rinderfilet mit Knusperkruste und Hasselback



## Einkaufsliste:

5-6 Möhren  
3 Zwiebeln  
1 Sellerie  
5 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
1kg Rinderfilet  
70ml Olivenöl  
1EL Meersalz  
1EL schwarzen Pfeffer  
300ml Rotwein  
300ml Rinderbrühe  
3 Lorbeerblätter

Kruste:

2 Toast  
1 Bund Petersilie  
25 geriebenen Parmesan  
Schwarzen Pfeffer  
2EL Olivenöl

12 Kartoffeln  
4 Süßkartoffeln  
Nach Belieben Möhren  
2 Rosmarinzweige  
3 Knoblauchzehen  
50ml Olivenöl  
Salz und Pfeffer

## So wird's gemacht

Das Gemüse waschen und schneiden. Rinderfilet abtupfen. Rosmarin,, Gewürze und Olivenöl mischen und das Filet einpinseln. Knoblauchzehen in kleine Scheiben schneiden, das Fleisch mit einem kleinen scharfen Messer einpieksen und in das Loch die Knoblauchstücke stecken. So zieht der Geschmack ins Fleisch. Olivenöl erhitzen und Filet von allen Seiten stark anbraten. Ofen auf 180°C vorheizen. Gemüse in dem Sud des Filet anbraten mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und in den Bräter geben. Filet oben aufsetzen und den Ofen auf 140°C herunterstellen. 60 Minuten im Ofen garen. Für medium sollte das Fleisch nun etwa 65°C haben. Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln, ziehen lassen. Bräter aus dem Ofen nehmen und das Gemüse mit dem Sud aufkochen, kurz köcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Sauce in einem Topf erneut aufkochen. Würzen und ggf. mit etwas Speisestärke andicken. Das Gemüse zurück in den Bräter und das Fleisch auf das Gemüse legen. Für die Kruste: Toast mit einem Pürierstab zerbröseln, restliche Zutaten hinzufügen, sodass eine krümelige Masse entsteht. Auf dem Fleisch verteilen. Die Nochmals 10-15 Minuten das Fleisch in den Ofen bis die Kruste knusprig und goldbraun ist. Aufschneiden und mit dem Gemüse servieren und der Sauce servieren.

Für die Kartoffeln Ofen auf 220°C erhitzen. Kartoffeln vorbereiten. Süßkartoffeln schälen und mit einem scharfen Messer zu dreiviertel einschneiden. Kartoffeln auf einen Löffel geben und auch zu Dreiviertel einschneiden. Möhren nur schälen. Gewürze und Olivenöl mischen und die Kartoffeln, Süßkartoffeln und Möhren mit der Masse einreiben. Im Ofen ca. 20 Minuten backen bis die Kartoffeln durchgebacken und knusprig sind,