

## Rinderfilet mit Apfel-Maronen-Kruste

Zutaten für 4 Personen

800 g Rinderfilet (aus der Mitte),  
1-2 EL Butterschmalz,  
Salz, schwarzer Pfeffer ,  
½ Bund krause Petersilie,  
1 große Zwiebel,  
1 Ei ,  
80 g geräucherter Speck,  
100 g Maronen, vorgegart,  
4 säuerliche, kleinere Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
½ TL Zimt,  
2 Kapseln Kardamom, grün  
6 Körner Piment,  
1 Nelke  
80 g gemahlene Haselnüsse,  
1 kleiner Spitzkohl,  
150 ml trockener Rotwein,  
300 ml Rinderfond (Fertigprodukt im Glas),  
1 EL kalte Butter, in kleinen Stücken ,  
Für das Kartoffel-Püree:  
600 g mehlig kochende Kartoffeln,  
80-100 ml Milch,  
2 EL Butter,  
Muskat,

Zubereitung:

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln. Speck würfeln und in einer heißen Pfanne anbraten. Zwiebel dazu geben und glasig dünsten. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Zwei Äpfel in Scheiben schneiden, die beiden anderen würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Maronen in kleinere Stücke schneiden. Vom Kardamom die Kapsel entfernen. Das Kardamom-Innere zusammen mit Pimentkörnern und der Nelke im Mörser sehr fein zerstoßen. Apfel- und Maronenwürfel zusammen mit der Zwiebel-Speck-Mischung in eine Schüssel geben. Ei, Petersilie, gemahlene Haselnüsse, zerstoßene Gewürze und Zimt hinzufügen. Alles gut verkneten und mit Salz abschmecken. Spitzkohl waschen, halbieren und den Stunk entfernen. Spitzkohl in mundgerechte Stücke schneiden.

Elektro-Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Rinderfilet unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Filet von allen Seiten scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Auf die Oberseite des Filet die Apfel-Maronen-Mischung geben und gut andrücken. Apfelspalten und Spitzkohl um das Rinderfilet verteilen. Danach in den vorgeheizten Backofen schieben und das Filet ca. 30-40 min garen, dabei nach und nach den Rinderfond zugießen. Backofen ausschalten und das Filet noch ca. 10 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In kochendem Wasser ca. 25 Minuten garen. Wasser abschütten, Kartoffeln zerstampfen. Milch und Butter hinzufügen, gut umrühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet aus dem Bräter nehmen. Kalte Butter in den Bratensatz geben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet in Scheiben schneiden, mit dem Kartoffelpüree, der Sauce, dem Spitzkohl und den Apfelspalten servieren.