

Rinderfilet im Gewürzmantel mit Thymian-Kartoffeln und Kürbis-Ingwer-Püree

Ein festliches Gericht, das durch die Gewürze im Rinderfilet und den würzigen Ingwer im Püree perfekt harmoniert!

Zubereitungszeit: 60 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für das Rinderfilet
 - 4 Rinderfilets (je ca. 180 g)
 - 1 EL Kreuzkümmel (ganz)
 - 1 EL Koriandersamen
 - 1 TL schwarzer Pfeffer
 - Salz
 - 2 EL Öl
- Für die Thymian-Kartoffeln
 - 800 g kleine Kartoffeln
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 Bund frischer Thymian
 - Salz
- Für das Kürbis-Ingwer-Püree
 - 500 g Hokkaido-Kürbis
 - 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)

- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Rinderfilet: Kreuzkümmel, Koriander und Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann im Mörser grob zerstoßen. Rinderfilets damit einreiben und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 120°C etwa 15 Minuten nachgaren lassen.

Schritt 2

Thymian-Kartoffeln: Kartoffeln waschen, halbieren und mit Olivenöl, Thymian und Salz mischen. Auf ein Backblech legen und bei 200°C etwa 30–35 Minuten goldbraun backen.

Schritt 3

Kürbis-Ingwer-Püree: Kürbis schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Ingwer reiben und unter den gekochten Kürbis mischen. Mit Butter pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Maß
Stück
€ 54,99

