



CENTERCUT VOM FILET MIT GETRÜFFELTEM ERDÄPFELSTAMPF-PÜREE



TRÜFFEL UND
FILET HAUTE
CUISINE FÜR
JEDEN TAG!

ZUTATEN

- ein Centercut-Filet
- mehlige Erdäpfel
- Melanzani
- Butter
- Olio di oliva
- Muskatnuss
- Salz
- frische Trüffel
- Rosmarin



1



Filetkopf und Spitze sind beim Centercut bereits weggeschnitten. Dadurch ergibt sich eine durchgängige Höhe, perfekt für schön gleich große Stücke.

2



Mehlige Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Mit viel Butter zerstampfen. Mit Muskatnuss würzen und eventuell ein wenig nachsalzen.

3



Melanzani würfelig schneiden und in Olio di oliva anbraten, salzen. Der perfekte Farbtupfer am angerichteten Teller.

4



Das Fleisch in einer sehr heißen Pfanne mit Olio di oliva auf allen Seiten anbraten, bis es rundum braun ist (ca. 6–8 Minuten). Dann rund 10 Minuten bei ganz niedriger Temperatur gemeinsam mit dem Rosmarin gar ziehen lassen,

5



Rasten lassen, in Scheiben schneiden...

6



...und mit dem Erdäpfelstampf-Püree und den gebratenen Melanzani anrichten. Zum Schluss die Trüffel fein über das Fleisch hobeln.

TIPP

Erhalten Sie die Kruste.

Nicht in Alufolie wickeln, damit die schöne, krosse Kruste auch schön knusprig bleibt!