



**NOSER  
INOX** 

## RINDSFILETWÜRFEL AN WHISKY-RAHMSAUCE

### Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 kleine Chilischote
- 1 Schalotte
- 500 g gut gelagerte Rindshuft oder Rindsfiletspitz
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Bratbutter
- 1 dl Whisky
- 2 EL Butter
- 2 TL Tomatenpüree
- 3 dl Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
- 2 EL Ketchup
- 2 TL Worcestershiresauce
- 2 dl Vollrahm

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 70°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und 1 Platte sowie 4 Teller warm stellen.
2. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in sehr feine Streifen schneiden.  
Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.
3. Das Fleisch in grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten (1 – 1 ½ Minuten, je nach Grösse der Fleischstücke). Fleisch auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen bei 70°C 30 – 45 Minuten nachgaren lassen.
4. Den Bratensatz in der Bratpfanne mit dem Whisky auflösen und durch ein feines Sieb giessen.  
Für die Zubereitung der Sauce beiseitestellen.
5. Die Butter in einer Sauteuse oder Stielkasserolle erhitzen. Chilischote, Schalotte und Tomatenpüree in der Butter andünsten. Mit der Whiskyflüssigkeit und dem Kalbsfond / Hühnerbouillon ablöschen. Ketchup und Worcestershiresauce beifügen und alles auf 1 dl einkochen lassen.
6. Den Rahm halbsteif schlagen. Unmittelbar vor dem Servieren unter die leicht kochende Sauce rühren und diese pikant abschmecken.
7. Die Rindsfiletwürfel auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Whisky-Rahmsauce überziehen.

Dazu passt hervorragend Kartoffelstock.

# KARTOFFELSTOCK

## Zutaten (für 4 Portionen)

750 g grosse mehligke oder vorwiegend festkochende Kartoffeln  
Salz  
1.5 dl Vollmilch  
1 dl Rahm  
Muskat  
50 g Butter (kalt)

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, halbieren (grössere vierteln). In einem grossen Kochtopf (4 - 5 l Inhalt) mit kaltem Salzwasser zugedeckt aufkochen. Mit halb geöffnetem Deckel 25-30 Minuten weichkochen (mit einem spitzen Messer prüfen, ob die Kartoffeln weich sind, sie dürfen nicht zerfallen!). Wasser abgiessen und offen auf dem ausgeschalteten, noch heissen Herd gut ausdampfen lassen (bei Gasherd / Induktion auf kleinster Stufe).
2. Milch und Rahm erhitzen, mit Salz würzen. Die Butter in Stücke schneiden. Die heissen Kartoffeln portionsweise durch die Kartoffelpresse drücken. Vorgang wiederholen (dadurch wird der Kartoffelstock feiner), dabei den Kartoffelstock direkt in den Kochtopf drücken und auf den Herd stellen. Milchmischung unter Rühren mit dem Schneebesen bei milder Hitze nach und nach zugiessen. Den Kartoffelstock glattrühren. Die Butter dazugeben. Mit Muskat würzen, gut verrühren und sofort servieren.

Mit kalter Butter statt geschmolzener kann man vermeiden, dass der Kartoffelstock zu flüssig wird. Und der Buttergeschmack lässt sich feiner dosieren. En Guete!