

- Rindsfilet mit Chili-Dattel-Kräuterbutter
- Stampfkartoffeln
- Kohlrabi mit Champignons
- Magenbrot mit Vanillezucker



#### MYRON'S EINKAUFLISTE

- Rindsfilet
- Chili
- Datteln
- Kohlrabi
- Frühlingszwiebeln
- Champignons
- Radiesli
- Kartoffeln
- Magenbrot
- Eier
- Rahm
- Vanillezucker
- Speck

#### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Zitrone
- Zwiebel
- Knoblauch
- Konfierte Tomaten
- Ingwer
- Petersilie
- Basilikum
- Majoran
- Oregano
- Lorbeer
- Bratbutter
- Butter
- Fleur de Sel
- Pfeffer



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

#### ZUTATEN

400 g Rindsfilet am Stück  
30 g Bratbutter  
Fleur de Sel  
Pfeffer

#### Rindsfilet:

Rindsfilet auf allen Seiten würzen und scharf anbraten. Dann ca. 5 bis 7 Minuten bei 180 Grad in den Ofen. Danach 10 bis 15 Minuten bei 80 Grad ruhen lassen. Aufschneiden und direkt servieren.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

200 g Butter  
Saft einer halben Zitrone  
1 Kaffeelöffel Balsamico  
30 g Zwiebel, ganz fein gehackt  
10 g Knoblauch, ganz fein gehackt  
30 g konfierte Tomaten, gehackt  
5 Datteln, ohne Kern, ganz klein geschnitten  
3 kleine Chili, ganz klein geschnitten  
20 g Ingwer, geraffelt  
60 g (alle Kräuter zusammen):  
Petersilie  
Basilikum  
Majoran  
Oregano  
Fleur de Sel  
Pfeffer

400 g Kartoffeln, schälen und kochen  
70 g Butter  
1 Frühlingszwiebel, in Streifen geschnitten  
150 g Speck, in Streifen geschnitten  
(1 Eigelb, optional)  
Fleur de Sel  
(Radiesli, optional)

1 grosses Kohlrabi, geschält und in Würfel geschnitten  
12 Champignons, halbiert  
40 g Butter  
1 Zwiebel, geviertelt  
2 Lorbeerblätter  
0,5 dl Rahm  
1 dl Wasser  
Fleur de Sel

Magenbrot  
1 Pk. Vanillezucker

### BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Dom Pérignon Champagne FRA  
Araucano, Cabernet Sauvignon,  
François Lurton, ARG 2008

### Kräuterbutter für 10 Personen (Rest in Portionen einfrieren)

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in etwas Butter glasig dämpfen und kalt stellen.

Unterdessen Butter schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Balsamico würzen. Die konfierten Tomaten und Datteln dazugeben. Alle Kräuter fein hacken und unterrühren. Die Kräuterbutter zum Rindsfilet servieren. Den Rest in Folie einrollen und im Tiefkühler aufbewahren.

### Stampfkartoffeln:

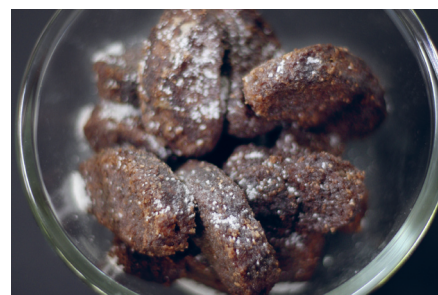
Speck in Butter braten, die Frühlingszwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die gekochten Kartoffeln dazugeben und mit dem Kenwood-Kartoffelstock-Aufsatz grob pürieren oder mit dem Schwingbesen verrühren. Würzen und mit Kohlrabi und Champignons servieren. Und mit Radiesli garnieren.

### Kohlrabi und Champignons:

Zwiebel und Lorbeer in Butter glasig dünsten. Kohlrabi und Champignons dazugeben und etwas mitglasieren. Mit Wasser und Rahm auffüllen, salzen und ca. 10 Minuten knackig kochen. Lorbeer und Zwiebel herausnehmen und mit einer Schaumkelle servieren.

### Dessert:

Magenbrot im Ofen aufwärmen. Mit Vanillezucker bestreuen und als Dessert servieren.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid