****

**EuropaAbend 2012 mit Benita Ferrero-Waldner**

**Lendensteak vom Graurind mit Zweigeltbutter-Jus,**

**Wirsing im Strudelblatt und Erdäpfelstampf**

**Zutaten**

* 4 Stück Rinderfilets à 180 g
* 150 g Braunen Kalbsfond
* 150 g Blauer Zweigelt (Rotwein)
* 30 g Butter (eiskalt)
* 1 Schalotten
* 1 Rosmarinzweig
* 1 Knoblauchzehe
* 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
* 200 g Sellerie
* 50 g Butter
* 100 g Vollmilch
* Salz, weißer Pfeffer, Öl, Muskat

**Zubereitung**

Die Rinderfilets in einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Einen Rosmarinzweig und eine angedrückte Knoblauchzehe in die Pfanne geben und für ca. 15 Minuten in den auf 120 Grad vorgeheizten Ofen geben, In der Zwischenzeit den Kalbsfond und den Zweigelt auf 1/3 einkochen und eiskalte Butter einrühren. Die Filets aus dem Ofen nehmen und ca. fünf Minuten ruhen lassen, mit grobem Meersalz würzen und mit der Soße auf einem heißen Teller anrichten.

Für den Stampf Kartoffeln schälen und in Salzwasser zugedeckt 20-25 Minuten kochen. Sellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter ohne Farbe andünsten, mit Milch aufgießen und ca. 10 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und die Hälfte der Selleriemilch inklusive der Würfel zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Restliche Selleriemilch nach und nach zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.