

## Filet vom Almochsen mit Granatapfel und geräucherter Gänseleber

---

600g Rinderfilet vom Almochsen

2 EL Butterschmalz

1 Thymianzweig

1 Rosmarinzweig

200g geräucherte Gänseleber

(1 EL Räuchermehl in eine Topf geben und erhitzen, Gänseleber in Würfel schneiden und auf ein Gitter setzen und 5 Minuten zugedeckt räuchern lassen.

1 Stück Granatapfel

200g Fisolen blanchiert und in Butter geschwenkt

250g Erdäpfelpüree

300ml dunkler Kalbsfond

**Zubereitung:**

Das Rinderfilet in vier gleich große Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In Butterschmalz scharf anbraten, auf ein Gitter geben und bei 180°C ca. 6 Minuten ins Rohr geben. Danach ca. 5 Minuten rasten lassen und anschließen nochmalig im Butterschmalz mit Thymian und Rosmarin nachbraten.

**Anrichten:**

4 gleichgroße Erdäpfelpüreetupfer auf den vorgewärmten Teller platzieren. Darauf die Gänseleberwürfel setzen. Fisolen und Granatapfelkerne verteilen und das Rinderfilet darauf setzen und mit Kalbsjus angießen.