

Zwiebel-Rostbraten mit Kartoffel-Chips, Gurken-Spaghetti

Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 250 g	300 g Kartoffeln, fest	200 ml Joghurt
1 Salatgurke	1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch
2 Zweige Dill	50 g Butter	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Schnittlauch	1 Zweig Estragon	1 Zweig Majoran
Butterschmalz	Paprikapulver	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Ofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Die Filets von allen Seiten scharf anbraten und anschließend auf einem Gitter in den Ofen stellen. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und anschließend in der Pfanne mit dem Bratensatz der Rinderfilets anbraten. Wenn die Zwiebelstreifen goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Einen der Dillzweige abzupfen und fein hacken. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein schneiden. Den Joghurt in eine Schale geben und mit dem Dill, dem Knoblauch und Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in dem restlichen Butterschmalz zu Kartoffelchips ausbraten. Anschließend mit Salz und Paprikapulver würzen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Für die Kräuterbutter die Petersilie, den Schnittlauch, den Estragon, und den Majoran abzupfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Anschließend die Kräuter und den Knoblauch zusammen mit Salz, Pfeffer und der Butter pürieren. Die angebratenen Zwiebelstreifen in den Ofen geben und knusprig werden lassen. Den zweiten Dillzweig abzupfen. Die Gurke waschen, halbieren und in feine Fäden schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus den Gurkenfäden ein Nest formen, den Joghurt aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Gurkenspaghetti geben und mit dem Dill garnieren. Das Rinderfilet mit den Kartoffelchips, den Joghurt-Gurkenspaghetti und der Kräuterbutter auf Tellern anrichten und servieren.

O´Droma am 12. Mai 2010