

# Steak mit Gorgonzola-Creme und Feigen

## Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 150 g	80 g Gorgonzolakäse	0,5 Baguette, rustikal
0,5 Bund Rucola	0,5 Lollo Rosso	0,5 Friséesalat
100 g Feldsalat	1 Schalotte	2 Feigen, frisch
2 Zweige Rosmarin	15 g Butter, kalt	1 EL flüssiger Honig
50 ml trockener Rotwein	5 EL Traubenkernöl	2 EL Weißwein-Essig
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und je einen Rosmarinweig mit Küchengarn am Filet befestigen. Den Rucola, den Lollo Rosso, den Frisée- und den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Weißwein-Essig mit Salz, Pfeffer und dem Honig verrühren, anschließend drei Esslöffeln Traubenkernöl unterrühren. Die Salate mit der Schalotte und der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen. Eine Pfanne mit dem restlichen Traubenkernöl erhitzen und die Rinderfilets pro Seite zwei Minuten kräftig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen. Die Feigen waschen, trocken tupfen, vierteln und auf die Rinderfilets verteilen. Den Gorgonzola in Stücke schneiden und ebenfalls auf die Filets verteilen. Anschließend das Ganze im Backofen sechs Minuten überbacken. Währenddessen den Bratensatz erhitzen, mit dem Rotwein und 100 Millilitern Wasser ablöschen. Anschließend aufkochen lassen und zehn Minuten zur Hälfte einkochen lassen. Die Pfanne von dem Herd nehmen, die Butter in Stücke schneiden und nach und nach unterschlagen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Das Baguette in Scheiben schneiden. Die Steaks mit der Gorgonzolacreme und den Feigen auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und mit dem Salat und den Baguettescheiben servieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 08. Juli 2010