

Rinder-Filet-Spitzen mit Pfeffer-Rahm und Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

500 g Rinderfilet	500 g Kartoffeln, fest	100 g Champignons, weiß
2 Schalotten	1 EL Butter	100 ml Schlagsahne
150 g saure Sahne	250 ml Rinderfond	100 ml trockener Weißwein
1 EL Pfefferkörner, grün	0,5 Bund Petersilie, glatt	Kümmel
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Pfefferkörner in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend erst in Scheiben und dann in zentimeterbreite Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Eine Schalotte mit den Champignons im Bratenrückstand anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und mit der sauren Sahne, dem Rinderfond und den Pfefferkörnern vermengen. Etwa eine Minute köcheln lassen und dann pürieren. Zum Schluss die Schlagsahne unterrühren, das Fleisch zu der Soße geben und nochmals kurz erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, schälen, grob raspeln und mit Salz, Pfeffer, der Hälfte der Petersilie und etwas Kümmel würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die restlichen Schalotten darin andünsten und anschließend mit der Kartoffelmasse vermengen. Einen weiteren Esslöffel Öl und die Butter in der Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse gleichmäßig darin verteilen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Rinderfiletspitzen mit dem Pfefferrahm und dem Erdäpfel-Rösti auf Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Sylvia Hayden am 01. September 2010