

Filet-Steak mit Spätzle und Mayonnaise

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, à 250 g	1 Zitrone	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	150 g Butter	250 g Mehl (Wiener Griessler)
3 Eier	500 ml Mineralwasser	100 ml Rapsöl
Olivenöl	Cayennepfeffer	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Filets von allen Seiten kurz darin anbraten und anschließend im Ofen 20 Minuten garen lassen. In einen großen Topf Salzwasser für die Spätzle erhitzen. Zwei Eier, das Mehl und drei Esslöffel Mineralwasser zu einem zähen Teig verrühren. Die Spätzle mit einem Spätzlehobel in den Topf streichen, abseihen und abtropfen lassen. Das Rapsöl mit einem Ei in ein hohes Gefäß geben und aufmixen. Die Zitrone waschen, die Schale in das Gefäß hineinreiben und den Zitronensaft dazugeben. Mit Salz, schwarzem und Cayennepfeffer würzen. Die fertige Mayonnaise anschließend bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Drei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle kurz durchschwenken. Eine zweite Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Den Thymian und Rosmarin hineingeben und die Filetsteaks aus dem Ofen kurz in der Pfanne von allen Seiten in der Butter ziehen lassen. Anschließend salzen und pfeffern. Das Rinderfiletsteaks mit den Spätzle auf einem Teller anrichten. Die Mayonnaise dazugeben und servieren.

Norbert Paul am 23. Januar 2011