

Steak Diavolo mit Ofen-Kartoffel und Blatt-Spinat

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 200 g	4 Riesen-Garnelen, küchenfertig	300 g Blattspinat
2 festk. Kartoffeln, groß	2 Knoblauchzehen	1 Ei
30 ml Cognac	200 ml Rinderfond	200 ml Sahne
Butter	0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Estragon	0,5 Bund glatte Petersilie	2 TL grüne Pfefferkörner
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und 15 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen. Anschließend in Alufolie einpacken und in den Ofen geben. Den Blattspinat putzen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Topf mit etwas Wasser bei schwacher Hitze anschwitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und mit in den Topf geben. Das Ganze mit 50 Milliliter Sahne ablöschen. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen, salzen, leicht pfeffern und auf beiden Seiten in einer Pfanne mit einem halben Esslöffel Butter anbraten. Anschließend 20 Milliliter Cognac hinzugeben und flambieren. Das Rinderfilet in den Ofen zu den Kartoffeln geben. Den Bratensud mit der restlichen Sahne lösen. Den restlichen Knoblauch abziehen, fein hacken und zur Sahne geben. Den grünen Pfeffer mörsern, hinzugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze reduzieren. Die Riesen-Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Kopf und Schale befreien und den Darm entfernen. Anschließend die Riesen-Garnelen mit in die Pfanne geben. Den restlichen Cognac und den Rinderfond hinzugeben, salzen und die Soße mit dem Eigelb binden. Das Filet und die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Die Kartoffeln in der Mitte aufschneiden. Den Rosmarin, den Thymian, den Estragon und die Petersilie fein hacken und in die Soße geben. Das Steak Diavolo mit der Ofenkartoffel und dem Blattspinat auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Sven Heinrich am 16. März 2011