

Rinder-Filet mit Bratkartoffeln und Salsa Verde

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, a 200 g	3 festk. Kartoffeln	100 g Schinkenspeckwürfel
2 Sardellenfilets, in Olivenöl	4 Gewürzgurken	1 TL Kapern, aus dem Glas
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	1 Schale Gartenkresse
1 rote Chili-Schote	1 Bund Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Minze	1 TL Dijonsenf
2 EL Rotweinessig	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in Salzwasser garkochen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit dem Rosmarin und der Chili-Schote in die Pfanne geben. Anschließend alles aus der Pfanne nehmen und zum Garen in den Backofen geben. Für die Salsa den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Gurken und die Sardellenfilets grob klein schneiden. Die Petersilie, den Basilikum und die Minze zupfen. Alles zusammen mit den Kapern zu einer Paste verarbeiten. Den Senf, den Essig und das Olivenöl langsam zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Gartenkresse zupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und die Speckwürfel darin anbraten. Die Kartoffeln zugeben. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, die Kresse zugeben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit der Salsa bestreichen und auf Tellern anrichten. Die Bratkartoffeln neben dem Fleisch anrichten und servieren.

Philipp Willnauer am 04. April 2011