

# Rinder-Filet in Senf-Haube, grüne Soße, Bratkartoffeln

## Für 2 Personen

2 Rinderfilets à 200 g	200 g Kartoffeln	3 Eier
2 Gewürzgurken	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Sauerampfer
1/2 Bund Kresse	2 TL Senf, mittelscharf	4 EL grober Senf
1 EL grobes Meersalz	2 EL weißer Balsamico	1 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl	125 ml saure Sahne	Paniermehl
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Balsamico und dem groben Senf in einer Schüssel vermischen und die Rinderfilets in einer kleinen Auflaufform damit marinieren. Für die Bratkartoffeln den Rosmarinzweig klein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, den Rosmarin hinzugeben und die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer anschmecken. Die Marinade von den Filets entfernen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin scharf anbraten. Eine Haube aus einem Esslöffel weißem Balsamico, zwei Esslöffeln groben Senf, drei Esslöffeln Paniermehl und zwei herstellen, auf die Filets geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten garen. Das Rinderfilet in eine tiefe Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für zwölf Minuten ebenfalls im vorgeheizten Backofen garen. Für die grüne Soße zwei Eier hart kochen, abschrecken, pellen und klein hacken. Die Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Das übrige Ei aufschlagen und das Eigelb auslösen. Das Eigelb mit dem Senf vermengen und den Weißweinessig hinzugeben. Unter ständigem Schlagen das Sonnenblumenöl hinzugeben, sodass eine Mayonnaise entsteht. Die saure Sahne, die zerhackten Eier und die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rinderfilet mit der grünen Soße und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Doreen Hotopp am 02. Januar 2012