

# Filet-Steak, Parmesan-Kruste, Rösti, Schoko-Rotwein-Soße

## Für 2 Personen

|                         |                           |                          |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 2 Rinderfilets, à 150 g | 250 g festk. Kartoffeln   | 1 Schalotte              |
| 50 g Parmesan           | 5 g Zartbitterschokolade  | 150 g Butter             |
| 2 EL Butterschmalz      | 1 EL Tomatenmark          | 200 ml trockener Rotwein |
| 1 Lorbeerblatt          | 1 TL getrockneter Thymian | 1 Bund glatte Petersilie |
| Rapsöl                  | Zucker                    | schwarzer Pfeffer        |
| Salz                    |                           |                          |

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rindfleisch waschen und trocken tupfen. Das Fleisch parieren, dann salzen und in einer Pfanne mit dem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Den Parmesan reiben und auf dem Fleisch verteilen. Anschließend in den Ofen geben und bei niedriger Temperatur fertig garen, bis der Käse eine schöne Kruste gebildet hat und das Filet medium gebraten ist. In der Zwischenzeit die Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend zwei Esslöffel Butter bei mäßiger Hitze in einer Pfanne erhitzen, bis sie nicht mehr schäumt. Die Schalottenringe darin glasig dünsten, das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Anschließend einen halben Esslöffel Thymian, ein halbes Lorbeerblatt und einen halben Esslöffel Petersilie hinzufügen. Das Ganze bei mäßiger Hitze im offenen Topf etwas einkochen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Die Schokolade dazugeben und schmelzen lassen. Die Butter in einem Topf schaumig rühren und nach und nach in die Soße einrühren. Anschließend die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und reiben. Eine kleine Menge in eine Pfanne mit Rapsöl geben, salzen und die Kartoffeln anbraten. Die Kartoffeln wenden, sobald sie etwas angebraten sind und dann den vorigen Schritt wiederholen. Anschließend die Kartoffeln in der Pfanne leicht andrücken, etwas Öl darauf geben und die Pfanne mit einem Deckel schließen. Die Hitze etwas reduzieren und die Rösti braten, bis sie knusprig-braun sind. Das Filetsteak mit der Parmesankruste, dem Kartoffelrösti und der Schokoladen-Rotwein-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Breinl am 16. Januar 2012