

Rinder-Filet mit Wirsing-Gemüse, Speck und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, à 250 g	8 Scheiben Frühstücksspeck	2 festk. Kartoffeln
1 Wirsingkohl	1 Knoblauchknolle	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	Butter	Butterschmalz
Pflanzenöl	100 ml Sahne	250 ml Hühnerfond
1 Muskatnuss	2 Rosmarinzweige	Chilipulver
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 110 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchknolle einmal halbieren und zusammen mit den Rosmarinzweigen in eine Pfanne geben. In Butterschmalz von jeder Seite jeweils zwei Minuten anbraten. Im Anschluss das Fleisch herausnehmen, die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Dann das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Rosmarinzweigen bedecken und auf einem Rost im Backofen für etwa 20 bis 25 Minuten weitergaren. Die Kartoffeln schälen, in gleich große Scheiben schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne goldgelb braten. Dabei die Kartoffeln immer wieder wenden. Den Wirsingkohl halbieren und vom Strunk befreien. Dann eine Hälfte in Rauten schneiden, in Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Schalotte und den restlichen Knoblauch abziehen, dann die Schalotte und die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden. Das Ganze in Butter glasig anschwitzen und mit der Hühnerfond ablöschen. Anschließend die Sahne hinzufügen und reduzieren lassen. Den Wirsing hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise geriebener Muskatnuss und dem Chilipulver abschmecken. Das Gemüse warm halten. Im Anschluss den Speck in einer Pfanne kross ausbraten, dann auf ein Küchentuch legen und den Speck entfetten und erkalten lassen. Das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen, in der warmen Butter in der Pfanne schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Rinderfilet mit dem Wirsinggemüse, dem knusprigen Speck und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Beck am 19. Januar 2012