

Tiroler Gröstl von Rinder-Filet

Für zwei Personen

1 Debrecziner	200 g Rinderfilet	150 g kleine Speckstreifen
1 Bratwurst	250 g gegarte, festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
75 g breite Bohnen	5 Cocktailltomaten	50 g braune Champignons
1 Knoblauchzehe	20 g Ingwer	1 kleine rote Chilischote
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	3 EL braune Butter
1/2 Bund glatte Petersilie	1 TL gemahlener Kümmel	1 TL getrockneter Majoran
1 EL Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne mit dem Pflanzenöl portionsweise braun und knusprig braten. Den Speck hinzufügen. Die Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Die Bohnen in zentimeterbreite Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Debrecziner und die Bratwurst in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Das Rindfleisch waschen und in gleichgroße Stücke schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Zitronenschale abreiben. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Darin vorsichtig zwei Eier in einem Metallring bei milder Hitze langsam braten. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen. Die Zwiebel und Pilze darin mit dem Knoblauch und der Ingwerscheibe glasig dünsten. Anschließend die Chilistücke, die Bohnen, die Wurststücke, das Fleisch und die Tomaten hinzufügen und mitdünsten. Das Ganze danach mit je einer Prise Kümmel, Majoran, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Bratkartoffeln untermischen und mit der Petersilie bestreuen. Das Tiroler Gröstel auf Tellern anrichten und mit den Spiegeleiern garnieren.

Jürgen Kobusch am 28. Februar 2012