

# Rinder-Filet, Süßkartoffel-Pommes, Gorgonzola-Soße

## Für zwei Personen

|                         |                     |                    |
|-------------------------|---------------------|--------------------|
| 2 Rinderfilets, à 200 g | 200 g Süßkartoffeln | 120 g Babykarotten |
| 80 g Gorgonzola         | 2 EL Olivenöl       | Butterschmalz      |
| Thymian                 | Rosmarin            | Zucker             |
| Salz                    | schwarzer Pfeffer   |                    |

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Danach in die Pfanne geben und von beiden Seiten medium braten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Die Süßkartoffeln waschen und schälen. Danach in Streifen schneiden, sodass die Form einer Pommes entsteht. Die Pommesstreifen auf ein Blech geben. Das Öl, den Thymian, den Rosmarin, den Pfeffer und das Salz darüber geben und vermengen. Das Ganze für 8 Minuten in den Ofen geben. Den Gorgonzola in einen Topf geben und langsam erhitzen. In einem Topf etwas Salzwasser zum Kochen bringen. Die Karotten in das kochende Wasser geben, blanchieren und fertigkochen. In einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren lassen und die Babykarotten darin schwenken. Anschließend mit Salz abschmecken. Den Gorgonzola großzügig auf einem Teller verteilen und die Rinderfilets darauf anrichten. Die Karotten und Pommes dazugeben und servieren.

Hafsa Khaloua am 21. März 2012