

Rinder-Filet mit Kartoffel-Gratin und Spinat-Salat

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet vom Mittelstück	80 g Frühstücksspeck	500 g vorw. festk. Kartoffeln
150 g junger Spinat	1 Zwiebel	50 ml Rinderfond
500 ml süße Sahne	1 EL Balsamico	50 ml trockener Rotwein
20 ml Portwein	5 EL Olivenöl	50 g Butter
2 EL Kräuternessig	1 Muskatnuss	Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit der gewürzten Sahne übergießen und für dreißig Minuten in den Backofen geben. Das Rinderfilet waschen und trockentupfen. Dann das Rinderfilet salzen und von allen Seiten braun anbraten. Anschließend das Rinderfilet schneiden und ebenfalls für 15 Minuten in den Backofen geben. Eine Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Schinkenwürfel mit etwas Olivenöl anbraten, anschließend die klein gewürfelte Zwiebel zu den Schinkenwürfeln geben. Die glasigen Zwiebeln mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend noch etwas Balsamico hinzugeben. Das Dressing kurz vor dem Servieren zum Spinat geben. Das Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und mit dem Rinderfilet und dem Spinatsalat auf einem großen Teller anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Marlis Redowski am 16. April 2012