

Matrosen-Fleisch von Rinder-Filet mit Rösti

Für zwei Personen

400 g Rinderfiletspitzen	2 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Lauchstange	1 Knolle Sellerie	2 Karotten
2 Knoblauchzehen	6 Zweige Majoran	20 g eiskalte Butter
125 ml Rotwein	250 ml Rinderfond	200 ml Sahne
Sonnenblumenöl, Butterschmalz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein Würfeln. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie und die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum warmhalten in den Ofen geben. Die Zwiebel, Knoblauch und das Gemüse im verbleibenden Bratfett circa fünf Minuten anbraten. Das Ganze mit Rinderfond und dem Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Die Sahne dazugeben. Das Fleisch und die Majoranblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter einrühren. Die Kartoffeln schälen und raspeln. Die Raspel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Rösti darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Rösti auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit der Soße und dem Gemüse neben die Rösti geben und servieren.

Nicole Freudenthaler am 30. April 2012