

Rinder-Filet in Weinbrand-Soße, Rosmarin-Bratkartoffeln

Für zwei Personen

500 g Rinderfilet	250 g Kartoffeln	100 g rote Paprika
2 Zwiebeln	1 Stängel Rosmarin	50 g Mehl
150 g Tomatenmark	1 Muskatnuss	200 ml Schlagsahne
Weinbrand, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 70 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Kartoffelscheiben und die Hälfte der Zwiebel in die Pfanne geben. Beides in der Pfanne schmoren lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Rosmarin von dem Stängel zupfen und hinzugeben. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend in genügend Alufolie wickeln und zehn Minuten in dem Backofen nachziehen lassen. Eine Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Paprika entkernen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und die Paprikawürfel glasig anschwitzen. Ein wenig Muskatnuss reiben und zusammen mit dem Mehl hinzugeben. Anschließend mit Schlagsahne aufgießen und mit Tomatenmark abschmecken. Die Masse aufkochen lassen und ein Schuss Metaxa dazugeben. Das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen mit den Rosmarinbratkartoffeln und der Metaxasoße auf einem Teller anrichten und servieren.

Alan Mirani am 27. August 2012