

Rinder-Filet mit Auberginen-Apfel-Kruste, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	30 g gewürfelter Schinkenspeck	1 Zwiebel
1 Aubergine	200 g Kartoffeln	1 Apfel
1 Zweig glatte Petersilie	50 g Manchego	20 g frischer Meerrettich
60 g Butter	50 ml Olivenöl	Öl, getr. Chili
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. In einer großen Pfanne die Kartoffelscheiben in heißem Öl 15 - 20 Minuten anbraten. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Zwiebelwürfel mit den Schinkenwürfeln und Butter zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Die Kartoffeln etwas zur Seite schieben, sodass Zwiebeln und Speck am Pfannenboden anbraten können. Anschließend mit den Kartoffelscheiben vermischen und alles kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden. Salzen und Pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Aubergine und den Apfel in kleine Würfel schneiden und in wenig Öl anbraten. Die Petersilie zupfen, grob hacken und unter die Auberginen-Apfel- mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Etwas Butter zufügen und schwenken. Den Meerrettich schälen und unter die Auberginen-Apfel- Würfel reiben. Das Ganze gut mischen. Das Fleisch in eine Auflaufform geben und die Auberginen-Apfel-Würfel darauf verteilen. Den Manchego darüber reiben und etwa fünf Minuten überbacken. Das gratinierte Rinderfilet mit den Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten.

Svenja Beneke am 08. November 2012