

Rinder-Filet-Steak, Rotwein-Zwiebeln, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks, à 200 g	400 g Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 Bund Rosmarin	4 EL Butter	8 EL Olivenöl
100 ml Rotwein	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Steaks waschen und trocken tupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Das Fleisch in die Pfanne geben und von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Einen weiteren Esslöffel kalte Butter einrühren. Die Sauce abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und in die heiße Pfanne geben. Die Rosmarin zugeben und mit Salz würzen. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Die Sauce dazugeben und servieren.

Maximilian Heck am 04. März 2013