

# Rinder-Filet-Steak mit Finger-Möhren und Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

|                      |                                |                               |
|----------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 500 g Rinderfilet    | 100 g Bauchspeck               | 150 g Finger Möhren, mit Grün |
| 3 neue Kartoffeln    | 1 Schalotte                    | 1 Zwiebel                     |
| 2 Stängel Petersilie | 2 EL Zucker                    | 300 ml Rinderfond             |
| 1/8 l Rotwein        | 2 EL dunkler Balsamico, dicker | Olivenöl, Butter              |
| Butterschmalz        | Salz, Pfeffer                  |                               |

Den Backofen auf 80 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, parieren und die feine Haute entfernen. Das Filet anschließend in zwei gleichgroße Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Filets von beiden Seiten darin kurz, scharf anbraten. Die Filets anschließend in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Eine weitere Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Schalotten darin leicht anbräunen. Mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Sauce mit dem Rinderfond aufgießen und wieder reduzieren lassen. Abschließend mit dem Balsamico verfeinern. Eine kleine Menge Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Finger Möhren putzen und in dem Wasser blanchieren. Etwas Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Finger Möhren anschließend darin anbraten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und in dem heißen Butterschmalz knusprig anbraten. Die Zwiebel- und Speckwürfel zugeben und mitbraten. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Filets aus dem Ofen nehmen. Die Filets aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Möhren, den Bratkartoffeln sowie der Sauce auf einem Teller anrichten. Die Petersilie darüber geben und servieren.

Martin Friedle am 02. September 2013