

# Rinder-Filet-Steak mit Kartoffel-Ecken und Chicorée-Salat

## Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks à 250 Gramm	400 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Chicorée
50 g Walnüsse	80 g Gorgonzola	$\frac{1}{2}$ Apfel
40 ml Sonnenblumenöl	20 ml Essig	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln würfeln, mit Salz, Oregano und Thymian würzen und mit Olivenöl beträufeln. Die Kartoffeln 30 Minuten im Backofen garen. Den Chicorée in Streifen schneiden. Die Walnüsse in grobe Stücke hacken und hinzugeben, Den Gorgonzola in kleinen Würfeln hinzugeben. Den halben Apfel in schmalen Spalten zum Salat geben. Aus dem Sonnenblumenöl, dem Essig, Salz und Pfeffer die Salatsauce herstellen und in den Salat geben. Den Salat in dem Dressing ziehen lassen. Die Rinderfiletsteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks von jeder Seite fünf Minuten in der Pfanne braten. Anschließend im Backofen garen. Die Rinderfiletsteaks auf einem Teller anrichten, den Chicoréesalat und die Kartoffelecken dazugeben und servieren.

Julian Döring am 26. September 2013