

Rinder-Filet-Steaks mit Macadamia-Kruste und Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks (à 160 g)	2 Scheiben Toast	3 Salatgurken (Mini)
$\frac{1}{2}$ Chillischote	1 Bund Koriander	2 Zweige Rosmarin
175 g Butter	1 Ei	50 g gesalzene Macadamianüsse
1 EL Sesamsamen	1 EL Zucker	3 EL Apfelsaft
70 ml Sonnenblumenöl	30 ml Apfelessig	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Die Rinderfiletsteaks waschen und trocken tupfen. Den Rosmarin säubern, die Nadeln zupfen und feinhacken. Den Toast zusammen mit den Macadamianüssen in einem Mixer fein hacken. In einer heißen Pfanne die Butter schmelzen und den Rosmarin dazugeben. Die flüssige Butter in eine Schüssel geben. Das Ei aufschlagen und ebenfalls in die Butter rühren. Anschließend den gehackten Toast und die Nüsse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit der Nussmasse bestreichen. Das Filet für zehn bis fünfzehn Minuten in den Backofen geben. Für den Salat die Gurken schälen und in Scheiben schneiden. Die Chilischote in sehr feine Ringe schneiden. Die Sesamsamen in einem Topf ohne Fett kurz anrösten und den Zucker darüber geben, so dass der Sesam karamellisiert. Anschließend mit dem Apfelessig und dem Sonnenblumenöl ablöschen. Die Gurkenscheiben in einer Schüssel mit dem Sesamsud marinieren und ziehen lassen. Die Rinderfilets aus dem Backofen nehmen und zusammen mit dem lauwarmen Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Burkhardt am 24. Oktober 2013