

# Lasagne vom Rinder-Filet mit Gemüse, Knoblauch-Blättern

## Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	50 g Parmesan	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	1 Zucchini	1 Bund Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen	30 g Mehl	20 g Zucker
30 g kalte Butter	1 Ei	200 ml Rinderfond
200 ml trockener Weißwein	1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
2 Zweige Rosmarin	70 ml Olivenöl	1 EL Pflanzenöl
Meersalz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Anschließend mit 60 Millilitern Olivenöl pürieren. Den Parmesan reiben. Das Mehl, zehn Gramm Zucker, einen Teelöffel Salz und ein Eiweiß verrühren. Einen Topf mit 25 Gramm Butter erhitzen, schmelzen lassen und anschließend dazugeben. Anschließend ein bis zwei Teelöffel der Knoblauchpaste und den geriebenen Parmesan hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Knoblauch-Masse in kleinen Kreisen auf das Backpapier streichen. Einen Teil der Petersilie und einen Zweig Rosmarin klein hacken. Anschließend die Knoblauchmasse jeweils mit einem Teelöffel gehackter Petersilie und gehacktem Rosmarin bestreuen. Das Backblech in den 160 Grad heißen Ofen geben und circa zehn bis 15 Minuten goldgelb backen. Dann sofort vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in der Pfanne anbraten. Anschließend das Filet auf ein Backgitter legen, das Bratenthermometer hineinstecken und im Ofen circa zehn bis zwölf Minuten bei 180 Grad garen bis eine Kerntemperatur von circa 45 Grad erreicht ist. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im 60 Grad warmen Ofen ruhen lassen. Die Paprikaschoten waschen, schälen, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in Rauten schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden. Den restlichen Knoblauch abziehen und andrücken. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzeln und das Grüne abschneiden. Alles zusammen mit dem restlichen Rosmarin in der Pfanne mit dem Bratensud anschwitzen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zucker würzen. Die restliche Petersilie und einen Teil des Korbels hacken und hinzufügen. Das Gemüse in eine Schüssel füllen und ebenfalls im Ofen warmhalten. Den Bratensatz vom Gemüse mit dem Weißwein und dem Rinderfond aufgießen und einkochen lassen. Das restliche Olivenöl und die restliche kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rinderfilet in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und der Sauce schichten. Das Fleisch dabei mit Meersalz würzen. Die Lasagne vom Rinderfilet mit dem Gemüse und den Knoblauchblättern auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Kerbel garnieren und servieren.

Jutta Zacher am 13. November 2013