

Rinder-Filet mit Rotwein-Blattspinat und Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

2 Rinderfilets	2 mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	300 g Babyspinat	50 g Gorgonzola
40 g Butter	200 ml Schlagsahne	200 ml trockener Rotwein
5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Den Gorgonzola in Stücke brechen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Blattspinat waschen. Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und die Gorgonzola Würfel auf zwei kleine Backförmchen verteilen. Die Backförmchen mit der Sahne aufgießen und für 25 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. In einer Pfanne ein Esslöffel Öl erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Nun mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Viertel der ursprünglichen Menge einkochen lassen. Nun in einem Topf das restliche Öl erhitzen, den Knoblauch andünsten und den Blattspinat dazugeben. Den Spinat zusammenfallen lassen und gelegentlich umrühren. Anschließend den Spinat entnehmen und auf Küchenpapier ausbreiten. Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Pfanne in den Backofen geben. Die Butter nun langsam in den reduzierten Rotwein einrühren. Den Spinat dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und langsam erwärmen. Das Rinderfilet mit dem Rotwein-Blattspinat und dem Gorgonzola-Kartoffelgratin auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Zeigert am 16. Dezember 2013