

Pfeffer-Filet-Steaks, Prinzessbohnen, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks à 200 g	15 Scheiben ital. Bauchspeck	200 g mehligk. Kartoffeln
300 g Prinzessbohnen	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
200 g Butter	100 g Kräuterbutter	250 ml Milch
250 ml Schlagsahne	100 ml trockener Rotwein	1 EL eingel. grüne Pfefferkörner
1 Muskatnuss	Rosmarinöl, Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Prinzessbohnen etwa zehn Minuten in Wasser kochen. Die Filetsteaks in einer Pfanne mit Rosmarinöl scharf anbraten. Anschließend die Steaks in Alufolie wickeln und je nach Dicke für etwa 10 Minuten im Ofen garen. Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln abziehen, kleinhacken und zusammen mit den Pfefferkörnern, der Kräuterbutter, der Sahne, dem Rotwein und einem Schuss Rosmarinöl in die Pfanne geben, in der zuvor die Filetsteaks gebraten wurden. Die Bohnen abgießen, mit je einer Scheibe Bauchspeck umwickeln, ebenfalls in die Pfanne geben und zusätzlich mit 200 g Butter kurz anbraten. Die Kartoffeln abgießen und gemeinsam mit der Milch zu einem Püree vermengen. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Pfefferfiletsteaks zusammen mit den Prinzessbohnen und dem Kartoffelpüree auf zwei Tellern anrichten.

Christian Reeves am 22. April 2014