

# Rinder-Filet, Kruste, Kartoffel-Spalten, Rucolasalat

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets, à 200 g	2 Zweige Rosmarin	150 g schwarze Pfefferkörner
125 ml Rotwein, trocken	125 ml dunkler Balsamico	1 TL Crema de Balsamico
Olivenöl, Salz		

**Für die Kartoffelspalten:**

5 festk. Kartoffeln	Butter, Salz, Pfeffer
---------------------	-----------------------

**Für den Salat:**

125 g Rucola	6 Kirschtomaten	8 Austernpilze
3 EL Olivenöl	1 $\frac{1}{2}$ EL dunkler Balsamico	3 EL Crema di Balsamico
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser für die Kartoffeln aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und kochen, bis sie fast gar sind. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Die schwarzen Pfefferkörner im Mörser mit dem Stößel grob zermahlen und die Rinderfilets darin wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die beiden Rosmarinzweige hinzugeben und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf einen Teller legen und zum Ruhen in den Ofen geben. In die Pfanne mit dem Bratensaft den Balsamico und den Rotwein geben und alles kurz aufkochen lassen. Zum Schluss noch einen Teelöffel Crema de Balsamico unterrühren. Die Kartoffelspalten in einer Pfanne mit Butter gold-braun anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Austernpilze mit etwas Sesamöl in eine Pfanne geben und scharf anbraten. Den Rucola waschen und von den dickeren Stielen befreien. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Austernpilze, den Rucola und die Kirschtomaten in eine Schüssel geben. Den Balsamico und das Olivenöl mit Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat geben. Das Rinderfilet in Pfefferkruste mit Kartoffelspalten und Rucola-Salat auf Tellern anrichten und mit der Crema di Balsamico garnieren.

Jörg Stechow am 18. August 2014