

Rinder-Filet mit warmem Kartoffel- und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

300 g Rinderfilet Butter Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

5 Scheiben durchw. Speck 1 kg kleine Frühkartoffeln 1 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Senf 50 ml Essig Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe

1 Bund Dill 100 g Schmand 100 ml Essig

2 EL Zucker Salz, Pfeffer

Das Filet waschen und trocken tupfen. Etwas Butter mit etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Den Speck klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl auslassen. Die Kartoffeln abgießen und halbieren. Den Speck über die Kartoffeln geben. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Pfanne vom Speck dünsten. Den Essig und Senf kurz zugeben und aufkochen lassen. Das Dressing über den Kartoffelsalat geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen, hobeln und salzen und einige Minuten ziehen lassen. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Essig, den Zucker, den Knoblauch, den Schmand sowie je eine Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Wasser von der Gurke abgießen. Das Dressing über die Gurken geben, den Dill ebenfalls darüber geben und alles vermengen. Das Rinderfilet zusammen mit dem Kartoffel- und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Franz Eberhardt am 21. August 2014