

Rinder-Filet mit Kartoffel-Chips und Champignon-Rahm

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet 50 g Butter 1 Bund Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für den Champignonrahm:

150 g braune Champignons 1 Zwiebel 200 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

2 Kartoffeln 200 ml Sonnenblumenöl Mehl, Zucker
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Champignons waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Champignons mit der Zwiebel anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Olivenöl in der Grillpfanne erhitzen und das Filet etwa fünf Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit einem Zweig Rosmarin belegen und danach zum Ruhen in den Backofen legen, mit einer Butterflocke on top. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Einen Topf mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffelchips hineinlegen, bis sie goldgelb sind. Danach die Kartoffelchips aus dem Öl schöpfen und auf Küchenpapier abtupfen. Die frittierten Chips nun noch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne dazu geben und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Zucker abschmecken. Auf einem Teller das Rinderfilet mit den Kartoffelchips und dem Champignonrahm anrichten, mit Rosmarin und zwei Scheiben rohen Champignons garnieren und servieren.

Franziska Müller am 27. August 2014