

Rinder-Filet mit Rosmarin-Kartoffeln und Dip

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

500 g Rinderfilet 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln:

5 Kartoffeln 1 Bund Rosmarin 4 EL getrockneter Rosmarin

2 EL Meersalz 7 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Dip:

1 rote Chilischote 300 g Tomatenketchup 150 ml Ananassaft

100 ml Espresso 2 EL Honig 1 TL scharfes Paprikapulver

Salz, weißer Pfeffer

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Backblech verteilen. Das Olivenöl gleichmäßig über die Kartoffelscheiben geben, den getrockneten Rosmarin darüber streuen, salzen und Pfeffern und in den vorgeheizten Backofen geben. Nach zehn Minuten den Garpunkt kontrollieren und circa fünf Minuten bevor sie fertig sind, den frischen Rosmarin zugeben. Das Rinderfilet waschen trocken tupfen und in zwei Stücke teilen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten kurz und sehr scharf darin anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum gar ziehen in den vorgeheizten Backofen geben. Die Chilischote waschen, entkernen und aufschneiden. Den Ananassaft zusammen der Chilischote und einer Prise Salz zu einem Viertel einköcheln lassen. Den Espresso und den Sirup einrühren und zu einem Sirup einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, das Paprikapulver zugeben und den Ketchup unterrühren. Die Chilischote wieder entfernen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet zusammen mit den Kartoffeln und dem Dip auf einem Teller anrichten. Etwas Meersalz darüber geben und servieren.

Jasmin Faisst am 28. August 2014