

Rinder-Filet, Kartoffel-Würfel, Paprika-Gemüse, Chili-Dip

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	1 Zehe Knoblauch	30 g Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

400 g festk. Kartoffeln	30 g Butterschmalz	Salz
-------------------------	--------------------	------

Für das Paprikagemüse:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 EL Butter	3 EL alter Balsamico
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Zweig Basilikum

Salz, Pfeffer

Für den Chili-Dip:

1 Ei	3 EL Crème-fraîche	125 ml Rapsöl
1 EL Senf	3 EL Ketchup	1 rote Chili

Essig, Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in Butterschmalz scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und rosa garen. Vor dem Aufschneiden ruhen lassen. Für die Kartoffelwürfel einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden kurz im Salzwasser blanchieren. Anschließend in Butterschmalz knusprig ausbraten. Für das Paprikagemüse die Paprika entkernen, häuten und in Rauten schneiden. Den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in Olivenöl mit einer Prise Zucker karamellisieren lassen. Die Paprikarauten dazugeben und mit Knoblauch, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Butter binden und mit Basilikumblättern bestreuen. Für den Chili-Dip das Ei trennen. Aus dem Eigelb und dem Rapsöl eine Mayonnaise schlagen und mit Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Anschließend die Crème-fraîche unterheben. Die Chili fein hacken und untermengen. Das Rinderfilet mit Kartoffelwürfeln, Paprikagemüse und Chili-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Stocsits am 10. Dezember 2014