

Rinder-Filet mit Chili-Zwiebeln, Pommes frites, zwei Dips

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfiletsteaks à 250 g	150 g milder Gorgonzola	20 g Butter
1 Zweig Thymian	5 EL Olivenöl	Salz
bunter Pfeffer		

Für die Chili-Zwiebeln:

3 Rote Zwiebeln	50 g Zucker	5 g Cayenne Pfeffer
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pommes frites:

5 große festk. Kartoffeln	3 l Frittierfett	Meersalz
---------------------------	------------------	----------

Für die Dips:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	8 Cocktailtomaten
125 g gewürfelte Dosentomaten	80 g Tomatenmark	200 g Quark, 40%
200 g Joghurt, 3,5%	1 Spritzer Barbecuesauce	10 Blätter Basilikum
1 Bund Schnittlauch	3 Stängel Pfefferminze	1 Zweig Liebstöckel
1 Prise Zucker	1 Prise Bunter Pfeffer	Salz

Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fritteuse mit dem Frittierfett vorheizen. Für die Steaks Fleisch waschen, trocken tupfen und leicht salzen. Olivenöl erhitzen und die Steaks auf jeder Seite etwa zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, pfeffern und im Ofen bei 90 Grad ziehen lassen. Nach 15 bis 20 Minuten heraus nehmen. Gorgonzola darüber verteilen und bei 220 Grad Grillfunktion überbacken.

Für die Chili-Zwiebeln Rote Zwiebeln abziehen, klein schneiden und mit Olivenöl anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Cayenne-Pfeffer und Salz würzen.

Für die Pommes frites Kartoffeln schälen, in Streifen schneiden und in der Fritteuse ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen.

Für den Tomatendip Zwiebel abziehen und mit Tomaten klein schneiden. Mit gewürfelten Tomaten, Tomatenmark sowie Basilikum pürieren. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und geräucherter Barbecuesauce würzen.

Für den Pfefferminz-Schnittlauch-Dip Knoblauch abziehen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Pfefferminze sowie Liebstöckel klein schneiden. Mit Joghurt und Quark pürieren und mit Pfeffer, Salz und Liebstöckel abschmecken.

Rinderfilet mit Chili-Zwiebeln, Pommes frites und den Dips auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Türpitz am 05. Oktober 2015