

Rinder-Filet mit Kartoffel-Rösti und Kaiserschoten

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets, à 150 g	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

4 festk. Kartoffeln	4 EL Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Schoten:

250g Kaiserschoten	50g Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Sauce Béarnaise:

2 ml Weißweinessig	60 ml trockener Weißwein	1 Schalotte
2 Eier	150 g Butter	1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner	1 Zweig Kerbel	1 Zweig Estragon

Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce Béarnaise Schalotte abziehen und fein hacken. Kerbel und Estragon fein hacken. In einem Topf Weißwein, Essig, Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Estragon, und Kerbel aufkochen und einreduzieren lassen. Eier aufschlagen und trennen. Butter verflüssigen. Reduktion abseien, Eigelb dazugeben und unter ständigem rühren nach und nach Butter dazugeben, bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Für das Rinderfilet Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Filet waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten 2 Minuten in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und gemeinsam mit Thymian und Rosmarin in den Ofen geben. 12 Minuten im Ofen fertig garen. Danach bei 80 Grad warmhalten.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und raspeln. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffelrösti darin braten.

Für die Kaiserschoten in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kaiserschoten in feine Streifen schneiden und für 3 Minuten im Salzwasser blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Kaiserschoten darin schwenken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Rinderfilet mit Kartoffelrösti, Kaiserschoten und Sauce Béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Fuchs am 15. Februar 2016