

Rinder-Filet mit Kartoffel-Rösti und Cognac-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Rinderfilet, à 600 g 4 EL Rapsöl Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

200 g Kartoffeln 1 Zwiebel 3 EL Rapsöl
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

200 g Sahne 40 ml Cognac 1 EL Pfefferkörner
1 Stange frischer Meerrettich Paprikapulver Salz, Pfeffer

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in vier Medaillons schneiden. Mit einer Marinade aus Öl, Salz und Pfeffer einpinseln. Eine Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten scharf anbraten. Rinderfilets im Ofen 12 Minuten garen.

Für die Rösti Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen raspeln. Zwiebel abziehen, würfeln und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in der Pfanne erhitzen, die Masse portionsweise formen, dabei den Saft aus der Masse pressen, Rösti in die Pfanne geben und flach drücken. Nun von beiden Seiten Rösti goldbraun anbraten.

Für die Sauce Bratensatz mit Cognac ablöschen, Sahne dazugeben und alles etwas einköcheln lassen. Pfefferkörner einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und Paprikapulver abschmecken.

Rinderfilet-Medaillons und Rösti mit Cognacsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Hochstuhl am 18. Februar 2016