

Filet-Steak, Pfeffer-Soße, Kartoffel-Plätzchen, Bohnen

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet, am Stück Butterschmalz grobes Meersalz, Pfeffer

Für die Pfeffersauce:

1 Knoblauchzehe 1 Schalotte 1 EL eingel., grüner Pfeffer
1 EL bunte Pfefferkörner 100 ml Rinderfond 150 ml Sahne
50 ml Cognac 2 EL Speisestärke Olivenöl, Salz

Für die Kartoffelplätzchen:

4 Scheiben Bacon 200 g mehligk. Kartoffeln 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 50 g Gries 1 Bund Petersilie
1 Ei 1 Prise Chilipulver 1 Muskatnuss
Olivenöl Butter Salz, Pfeffer

Für die Speckbohnen:

200 g Prinzessbohnen 8 Scheiben Bacon

Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kartoffelplätzchen Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Bacon klein schneiden. Schalotten häuten, fein hacken und gemeinsam mit dem Bacon in der Pfanne anschwitzen. Petersilie von den Stängeln zupfen, grob hacken und mit in die Pfanne geben. Kurz schwenken und die Pfanne von der Platte ziehen.

Für das Rinderfilet Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend im Ofen bis zum gewünschten Garpunkt zu Ende garen. Die Pfanne mit dem Bratansatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Für die Pfeffersauce Schalotte und Knoblauch häuten und fein hacken. Die Pfanne mit dem Bratansatz des Rinderfilets wieder erhitzen. Knoblauch und Schalotten zusammen mit dem eingelegten Pfeffer in die Pfanne geben. Mit Cognac und Fond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Hitze wieder reduzieren und etwas einkochen lassen. Die getrockneten, bunten Pfefferkörner leicht zerstoßen und mit in die Pfanne geben. Sahne hinzugeben und erneut etwas einkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Speckbohnen Bohnen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken. Jeweils fünf bis sechs Bohnen in eine Scheibe Bacon einwickeln und in einer heißen Pfanne von allen Seiten kurz anbraten.

Die gegarten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Angeschwitzte Schalotten, Bacon und Petersilie aus der Pfanne mit in die Schüssel geben und unterheben. Ei trennen und das Eigelb sowie den Gries ebenfalls unter die Kartoffelmasse rühren. Kartoffelteig auf Mehl dick ausrollen und zu kleinen Plätzchen formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Rinderfilet mit Pfeffersauce, Kartoffelplätzchen und Speckbohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Beßel am 03. August 2016