

Rinder-Filet im Speckmantel, Schalotten-Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets, à 200 g	4 Sch. Frühstücksbacon	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl
50 g Butter	2 Prisen feines Meersalz	Pfeffer

Für die Sauce:

6 Schalotten	300 ml roter Portwein	50 g Butter
1 EL Zucker	1 Zweig Thymian	1 EL Cassis
150 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	30 ml Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

Für die Beilage:

2 mittelgroße Kartoffeln	0,5 L Frittieröl	Salz
Pfeffer	Paprikapulver	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Filets auf ein Küchenbrett legen, etwas flach drücken und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Am Außenrand mit Frühstücksbacon umwickeln. Mit Rosmarinzwiegen spicken. Im Backofen für 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotten schälen und je nach Größe in sechs bis acht Spalten schneiden.

Zucker in einer großen tiefen Pfanne hellbraun karamellisieren. Schalotten, Butter und Tomatenmark dazugeben, zwei Minuten unter ständigem Rühren braten und Portwein angießen. Kalbsfond dazu geben und etwas einkochen lassen. Balsamicoessig mit Cassis und Thymian dazu geben und wieder alles einkochen lassen. Mit Salz und reichlich Pfeffer würzen.

Kartoffeln waschen, schälen und in möglichst feine Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben auf einem Küchentuch verteilen und nochmals gründlich trocken tupfen. Öl in einem passenden Topf erhitzen und die Kartoffelscheiben portionsweise etwa fünf bis sechs Minuten darin goldbraun frittieren. Dabei mit einem Schaumlöffel gelegentlich umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Für das Fleisch Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Thymianzweige und Knoblauch einlegen. Die Rinderfilets aus dem Ofen nehmen und eine Minute in der heißen Kräuterbutter braten, dabei mehrmals wenden.

Rinderfilet im Speckmantel mit Schalotten-Portwein-Sauce und frittierten Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 10. August 2016