

Filet mignon, Ofentomaten, Fregola sarda, Pesto, Chips

Für zwei Personen

Für das Filet:

2 Filet mignon, à 180 g Meersalz, Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

150 g Datteltomaten 3 Knoblauchzehen 4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin 4 Zweige Basilikum 1 Prise Puderzucker
weißer Pfeffer 2 EL Olivenöl Salz

Für das Pesto:

50 g Parmesan 1 EL Pinienkerne 200 ml Olivenöl
3 TL Trüffelöl $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Salz Pfeffer

Für Fregola sarda:

250 g Fregola sarda 1 Zitrone 30 g Parmesan
100 ml Olivenöl Salz

Für die Chips:

1 große festkochende Kartoffel 500 ml Pflanzenöl Salz

Für das Filet:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Auf den Gitterrost in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten zu Ende garen lassen.

Für die Tomaten:

Tomaten kreuzweise einritzen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Tomaten für 30 Sekunden in das Wasser geben. Tomaten sofort in Eiswasser geben. Tomaten häuten. Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Knoblauchzehe leicht andrücken. Kräuter, Knoblauch, Puderzucker und Tomaten auf ein Blech geben und in demselben Ofen wie das Fleisch geben und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Tomaten anschließend abkühlen lassen. Knoblauch und Kräuterzweige entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pesto:

Käse grob reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und mit dem Olivenöl, dem Trüffelöl, den Nüssen sowie dem Käse in einer Moulinette fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Fregola sarda:

Etwa 2 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Fregola sarda 15-20 Minuten al dente kochen. Parmesan reiben. Zitronenabrieb in Zesten abreißen, mit dem Parmesan und dem Öl unter die Fregola sarda mengen. Eventuell nochmals nachwürzen.

Für die Chips:

Kartoffeln waschen und schälen. In sehr feine Scheiben hobeln. Die Scheiben für einige Minuten in eine Schale mit heißem Wasser legen und anschließend trocknen. In der Fritteuse goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Filet mignon mit Ofentomaten, Fregola sarda, Pesto und Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.

Alina Wohldorf am 25. September 2017