

# Rinder-Filet mit Rosmarin-Kartoffeln und Thai-Spargel

**Für zwei Personen**

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

400 g Babykartoffeln	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 180 g	Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	----------	---------------

**Für den Thai-Spargel:**

200 g Thai-Spargel	Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz		

**Für die Sauce:**

3 Schalotten	150 ml Portwein	200 ml Sauerkirschsaft
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	4 EL Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Babykartoffeln waschen, trocknen und in eine ofenfeste Auflaufform geben. Olivenöl drüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Knoblauchzehe mit Schale grob zerdrücken und beides in die Auflaufform über die Kartoffeln geben. Die Form in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 20 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten die Kartoffeln einmal schwenken.

**Für das Rinderfilet:**

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rinderfilets waschen, trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne auf höchster Stufe vorheizen. Die Rinderfilets anschließend in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 4 Minuten scharf anbraten. Anschließend auf einen Teller geben und in den vorgeheizten Ofen stellen. Je nach gewünschtem Gar-Grad aus dem Ofen nehmen.

**Für den Thai-Spargel:**

Den Thai-Spargel unter kaltem Wasser abspülen. Wasser in einem Topf mit je einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel einlegen, einen Deckel aufsetzen und bei milder Hitze 3-4 Minuten garen lassen. Das Kochwasser abgießen, den Topf wieder auf den Herd setzen, etwas Olivenöl über den Spargel träufeln und ca. 2 Minuten braten.

**Für die Sauce:**

Schalotten abziehen und klein würfeln. Mit Butter in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze glasig braten. Dazu je einen Zweig Rosmarin und Thymian geben und unter gelegentlichem Umrühren mit anbraten. Sobald die Schalotten glasig sind, mit Portwein und Sauerkirschsaft ablöschen. Den Sud ca. 15 Minuten einreduzieren lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln, Thai-Spargel und Portwein-SauerkirschSauce auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 09. April 2018