

Rinder-Filet mit Kräuter-Butter und Kartoffel-Türmchen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 180 g 2 EL Neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

70 g weiche Butter 1 Knoblauchzehe 3 Zweige krause Petersilie

3 Zweige Rosmarinnadeln $\frac{1}{2}$ Zitrone Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeltürmchen:

300 g festk. Kartoffeln TK Kräutermischung 3 EL Olivenöl

Salz Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 220 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in 4 gleich dicke Steaks schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Kräuterbutter:

Butter mit dem Mixer cremig-weiß schlagen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls feinhacken. Zitrone abreiben und Saft auspressen. Knoblauch, Kräuter, Zitronenschale und -Saft unter die Butter rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterbutter in eine kleine Schüssel geben.

Für die Kartoffeltürmchen:

Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in 4 mm dicke Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit Kräutermischung und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech jeweils einige Kartoffelscheiben zu Türmchen aufeinanderschichten. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Ebner am 26. Juli 2018