

Rinderfilet, Balsamico-Kirschtomaten, Bacon-Chips, Waffel

Für zwei Personen

Für das Steak:

2 Scheiben Rinderfilet à 300 g
50 ml Sherry
Pflanzenöl

2 Knoblauchzehen
2 EL Hickory-Öl
Salz

2 EL Ahornsirup
1 Zweig Rosmarin
bunter Pfeffer

Für die Kartoffel-Zucchini-Waffel:

4 mehligk. Kartoffeln
1 Ei
1 Muskatnuss

2 kleine Zucchini
1 EL Stärke
Pflanzenöl

100 g Walnusskerne
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer

Für die Gemüsebeilage:

16 Kirschtomaten an der Rispe
2 EL Olivenöl

2 EL Balsamico-Creme
Salz

6 Zweige Basilikum
Pfeffer

Für die Butter:

125 g zimmerwarme Butter
Salz

2 EL rosa Pfefferbeeren

50 g getrocknete Blüten

Für die Garnitur:

8 Scheiben Bacon

Für das Steak: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in einer heißen Grillpfanne zusammen mit Rosmarin und angedrücktem Knoblauch von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.

Ahornsirup in die Pfanne geben, leicht karamellisieren lassen und mit Sherry ablöschen. Das Fleisch im Ofen 15 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch mit dem Hickory-Öl besprühen, salzen und pfeffern.

Für die Kartoffel-Zucchini-Waffel:

Die Kartoffeln schälen, fein reiben und das Wasser mithilfe eines Passiertuchs gut ausdrücken. 1 $\frac{1}{2}$ Zucchini ebenfalls fein reiben und zu den Kartoffeln geben. Walnüsse grob hacken und dazugeben. Die Kartoffelmasse mit einem Ei, Stärke und Mehl binden. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Ein Waffeleisen auf mittlere Hitze erhitzen und ölen. Die Masse in das Waffeleisen einfüllen und darin langsam knusprig etwa 8 Minuten ausbacken. Die übrige Zucchini in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Gemüsebeilage: Die Kirschtomaten abwaschen und mit Küchenkrepp trocknen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Tomaten mit Rispe hineingeben. Etwa 3 Minuten braten, Balsamico-Creme, Salz und Pfeffer dazugeben und die Tomaten darin schwenken.

In einer kleinen Fritteuse mit Öl die Basilikum-Zweige langsam frittieren und knusprig werden lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für die Butter: Zimmerwarme Butter salzen, rosa Pfeffer und getrocknete Blüten grob in einem Mörser stoßen und dazugeben.

Mit Salz würzen und auf den Zucchini-Scheiben mit dem Spritzbeutel schöne Blüten spritzen.

Für die Garnitur: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Bacon dünn auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auslegen und knusprig ausbacken. Nach etwa 7 Minuten auf Küchenkrepp abtropfen, auskühlen lassen und zu Chips brechen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Berger am 29. August 2018