

Portugiesisches Rinder-Filet-Sandwich mit Pommes frites

Für zwei Personen

Für das Sandwich:

4 Scheiben American Toast	1 Rinderfilet à 200 g	2 Scheiben Kochschinken
6 Scheiben portug. Paprikawurst	6 Scheiben Gouda	2 Eier
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{4}$ Peperoni	200 g passierte Tomaten	3 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Mehl	200 g Sahne
80 ml portug. Bier	150 ml Rinderfond	20 ml Whisky
20 ml Portwein	2 Zweige Basilikum	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	1 Msp. Natron	Zucker
1 TL portug. Chili-Würzsauce	Olivenöl	

Für die Gewürzmischung:

3 TL gemahlener Kurkuma	1 $\frac{1}{2}$ TL Koriandersaat	1 TL Zucker
1 $\frac{1}{2}$ TL Kümmel	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL rosensch. Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer	1 TL feines Salz	1 TL Pfeffer
Für die Pommes frites:	4 große Kartoffeln	Meersalz

Für das Sandwich: Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Toastscheiben darin etwa 5 Minuten kross und leicht trocken rösten.

Zwei der Toastscheiben mit Kochschinken, Paprikawurst und je einer Scheibe Käse erneut in den Ofen schieben.

Das Rinderfilet in zwei Medaillons teilen und in einer Pfanne mit etwas Öl kross rundum kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Steak auf die weiteren Toastscheiben geben und im Ofen ziehen lassen.

Die Eier zu Spiegeleiern in einer Pfanne mit wenig Öl ausbacken.

Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Peperoni längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln.

, Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Kräuter in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig werden, diese mit etwas Mehl bestäuben und mit Bier ablöschen.

Den Sud kurz köcheln und reduzieren lassen. Mit Rinderfond und passierten Tomaten auffüllen und mit dem Stabmixer kräftig mixen. Sahne mit Whisky und Portwein hinzufügen und nochmals 5 Minuten aufkochen lassen.

Mit der portugiesischen Chili-Würzsauce abschmecken und mit etwas Natron abrunden.

Für die Gewürzmischung: Die Gewürze in einen Mörser geben und fein miteinander vermahlen. Um die Aromen der einzelnen Bestandteile kräftiger zu betonen, Koriander, Kümmel und Pfefferkörner vor dem Mörsern leicht anrösten.

Für die Pommes frites: Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen und mit Schale in grobe Streifen schneiden. Die groben Fritten in der Fritteuse etwa 5 Minuten vorfrittieren und einige Minuten abkühlen lassen. Die Pommes anschließend bei 170 Grad nochmals frittieren bis diese goldgelb ausgebacken sind.

Vor dem Servieren mit gemahlenem Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Joel Vasques am 11. März 2019