

# Strammer Max de luxe mit Rinder-Filet, Rahm-Champignons

**Für zwei Personen**

**Für den Strammen Max:**

4 Scheiben Briochebrot	2 Rinderfilets, à ca. 150 g	2 Scheiben Lardo-Schinken
4 Wachteleier	3 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
Rapsöl	Salz	

**Für die Rahmchampignons:**

200 g Champignons	2 Schalotten	200 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelstroh:**

2 große Kartoffeln	2 EL Mehl	Rapsöl
--------------------	-----------	--------

**Für den Wildkräutersalat:**

2 Hände Wildkräutersalat	4 EL Rapsöl	1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Honig	1 unbehandelte Orange	1 TL Senf
essbare Blüten, als Deko	Salz	Pfeffer

**Für den Strammen Max:**

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Mit einem großen Anrichtering / Ausstechring runde Scheiben aus dem Briochebrot ausstechen und in der Pfanne ohne Fett anrösten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Rinderfilets darin scharf anbraten, Knoblauch und Rosmarin dazu und mit dem Fett übergießen. Die Filets aus der Pfanne nehmen und im Ofen weitergaren bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Leicht salzen.

Lardo in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Pfanne erneut aufstellen und in dem Fett des Lardo die Wachteleier wie Spiegeleier braten. Etwas salzen.

Den Strammen Max de luxe anrichten: Lardo auf die Brioche geben, dann das Rinderfilet und oben drauf das Spiegelei anrichten.

**Für die Rahmchampignons:**

Champignons vierteln. Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Rapsöl andünsten. Champignons hinzufügen, mit Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie unter die Champignons mischen.

**Für das Kartoffelstroh:**

Kartoffeln schälen, in sehr dünne, feine Streifen schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mehlieren. Einen Topf mit Rapsöl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun frittieren.

**Für den Wildkräutersalat:**

Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Schale der Orange abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Für das Dressing Rapsöl mit Balsamico, Honig, Saft und der Schale der Orange sowie Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit den Wildkräutern vermischen und mit essbaren Blüten dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Geisler am 25. April 2019