

# Rinder-Filet, Kartoffel-Stampf, Rote Bete, Gurke, Matjes

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffelstampf:**

400 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	50 ml Sahne
20 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

**Für die Rote Bete:**

100 g gegarte Rote Bete	50 ml Apfelessig	20 g Butterschmalz
Salz		

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfiletmedaillons à 100 g	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
---------------------------------	---------------	---------------

**Für die Gurkenstreifen:**

1 Salatgurke	100 ml Apfelessig	4 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

**Für die Wachtelspiegeleier:**

2 Wachteleier	Butterschmalz	Salz
---------------	---------------	------

**Für den Matjes-Tartar:**

2 Matjesfilets	1 rote Zwiebel	1 TL Apfelessig
1 TL Rapsöl		

**Für den Kartoffelstampf:**

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden, in Salzwasser garkochen und abgießen. Milch und Sahne dazu geben und zu grobem Stampf verarbeiten. Butter einrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Rote Bete:**

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und 5 Minuten in Essig marinieren, abtupfen und salzen. In Butterschmalz anbraten.

**Für das Rinderfilet:**

Rinderfilet in Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten und im Ofen warm stellen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

**Für die Gurkenstreifen:**

Gurke waschen und trockentupfen. Mit einem Sparschäler dünne Streifen von der Gurke hobeln und 15 Minuten in Essig, Salz und Zucker marinieren.

**Für die Wachtelspiegeleier:**

Wachteleier mit einem Messer vorsichtig öffnen und in eine Pfanne mit Butterschmalz gleiten lassen. Mit Salz bestreuen.

**Für den Matjes-Tartar:**

Matjesfilet in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Matjes mit Zwiebel, Essig und Rapsöl vermengen.

Das Gericht geschichtet auf Tellern anrichten und servieren.

Nils Gaudlitz am 24. Februar 2020