

# Rinder-Filet mit Schmand-Soße, Rösti und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

500 g Rinderfilet                      Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

100 ml Sahne                      100 g Crème-fraîche                      100 g Schmand  
1 TL Senf                      2 grüne milde Peperoni                      1 rote milde Peperoni  
1 Chilischote                      1 Prise Zucker                      Chilipulver  
Paprikapulver                      Salz                      Pfeffer

**Für die Rösti:**

300 g festk. Kartoffeln                      1 Ei                      1 Zwiebel  
Butterschmalz                      Salz                      Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke                       $\frac{1}{2}$  Bund Dill                      1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel                      2 EL Crème-fraîche                      Salz, Pfeffer

**Für das Rinderfilet:**

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet waschen, trockentupfen und in Pfanne in Butterschmalz kurz anbraten, einmal wenden und in Alufolie im Backofen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz aufheben.

Vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

**Für die Sauce:**

Sahne, Crème fraîche, Schmand, Zucker und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten in die Rinderfiletpfanne geben und erhitzen.

Peperoni und Chili waschen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und in 1 cm große Stücken schneiden. Chili und Peperoni mit in die Sauce geben und köcheln lassen.

**Für die Rösti:**

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Zwiebel abziehen, klein schneiden und unter die Kartoffeln heben. Ei trennen und Eigelb ebenfalls unterrühren. Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer würzen, kleine Taler daraus formen und in einer Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten.

**Für den Gurkensalat:**

Gurke schälen und mit Hilfe einer Reibe in feine Scheiben schneiden.

Mit Salz würzen, etwas einziehen lassen, Gurken ausdrücken und ausgetretenes Wasser abschütten.

Knoblauch abziehen und eine Hälfte fein hacken. Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebeln und Dill mit den Gurken und Crème fraîche vermischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heinz Löhner am 18. März 2020