

# Kartoffel-Sotto mit Rinder-Filet-Streifen

## Für zwei Personen

200 g Rinderfilet	500 g festk. Kartoffeln	1 Frühlingszwiebel
1 Schalotte	4 Radieschen	50 g Rucola
80 g Parmesan	3 EL Butter	50 g Sahne
50 ml trockener Weißwein	400 ml Gemüsefond	Olivenöl, Muskatnuss
Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer	

Zunächst die Kartoffeln schälen und in circa einen halben Zentimeter große Würfel schneiden. Danach die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Nun einen Esslöffel der Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Schalotte darin andünsten. Anschließend die Kartoffelwürfel dazugeben und mit Salz, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen. Danach mit dem Weißwein ablöschen und für zwei Minuten köcheln lassen. Nun den Gemüsefond dazugeben und bei mittlerer Hitze für circa zwölf Minuten garen und einkochen lassen. Anschließend die Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in feine Ringe schneiden. Danach die Frühlingszwiebelringe und die Sahne zu dem Kartoffelsotto hinzufügen. Nun den Parmesan reiben und untermischen. Im Anschluss den Rucola waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Danach die Radieschen ebenfalls säubern und in kleine Stifte schneiden. Nun die Radieschen sowie den Rucola unter das Kartoffelsotto heben. Anschließend das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Nun das restliche Olivenöl in eine Pfanne geben und das Rinderfilet darin von allen Seiten anbraten. Nebenbei die restliche Butter in einer separaten Pfanne braun werden lassen. Danach das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden. Das Kartoffelsotto mit den Rinderfiletscheiben auf Tellern anrichten, mit der braunen Butter garnieren und servieren.

Sandra Thiede am 22. Januar 2013