

Rinder-Filet mit Kräuter-Topping, Garnelen in Kräuter-Sud

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

200 g Rinderfilet	100 g Mascarpone	1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Basilikum	3 Zweige Dill
1 Prise Chilipulver	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Carabineros:

4 Carabineros	8 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
4 Schalotten	1 Zitrone	100 ml Gemüsesfond
3 EL Calvados	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

Den Backofen 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken, die Hälfte für den Kräuter-Sud zurückbehalten. Den Rest unter die Mascarpone rühren. Mit Salz, Pfeffer und mit Chilipulver würzen. Die Mascarpone-Kräuter-Mischung in eine Auflaufform geben und im Backofen 3-5 Minuten gratinieren bis die Oberfläche leicht braun ist.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, in vier Stücke schneiden und in.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin scharf ca. 1,5 Minuten von jeder Seite anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Herausnehmen und warm stellen. Den Bratenansatz für den Kräuter-Sud aufbewahren.

Für die Carabineros:

Carabineros im Ganzen mit Schale, Kopf und Schwanz in einer Pfanne in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe kurz anbraten, bis sie glasig sind.

Zitrone auspressen und mit Zitronensaft leicht beträufeln. Tomaten ebenfalls kurz anbraten.

Für den Sud Knoblauch abziehen und andrücken, die Zwiebeln abziehen und hacken. Beides im aufbewahrten Bratenansatz vom Rinderfilet anschwitzen. Calvados zugeben und zu einem Sud einkochen. Fond und die übrige Hälfte der Kräuter hinzufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks und die Carabineros in einer Auflaufform anrichten und den Mascarpone-Gratin auf dem Steak verteilen. Sud und die Tomaten dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhard Billig am 15. September 2020