

# Rinder-Filet, Senfkruste, Kartoffel-Gratin, Pesto

## Für 4 Personen:

1 kg Rinderfilet	2 Schalotten, fein gewürfelt	2 EL Senfkörner
2 EL grober Senf	2 EL feiner Senf	Rapsöl
weißer Pfeffer	50 g Mehl	50 g Butter
Küchengar		

## Kartoffelgratin:

300 g Bamberger Hörnchen	1 Knoblauchzehe	0,5 l Sahne Muskat
75 g Butter	Salz, weißer Pfeffer	

## Kräuterpesto:

frische Kräuter	100 ml Olivenöl	50 g Parmesan
1 Zehe Knoblauch	3 EL Pinienkerne	Prise Salz, Pfeffer

Das Rinderfilet in 4 dicke Medaillons schneiden, bei Bedarf parieren und an den Rändern mit Küchengar umwickeln, damit es in der Pfanne die Form behält.

Für die Senfkruste die Senfkörner ca. 15 Minuten kochen lassen (besser noch über Nacht gewässert), abgießen.

Die Senfkörner zusammen mit dem feinen und groben Senf, sowie den Schalotten in eine Schüssel geben, durchmischen und mit weißem Pfeffer abschmecken.

Die Medaillons nun von einer Seite mit Mehl bestäuben, etwas Senfkrustenmasse darauf geben und wieder mit Mehl abschließen. In einer beschichteten Pfanne etwas Rapsöl und Butter erhitzen und die Medaillons mit der Mehl/Senfseite nach unten braten, bis die Krusten fest ist (nicht wenden!) Die nackte Seite oben mit Salz würzen.

Nach kurzer Ruhezeit auf dem Brett nun mit der gesalzenen Seite auf den Grill oder in den Backofen setzen und bei ca. 180 Grad ca. 10 Minuten grillen.

## Kartoffelgratin:

Die Kartoffeln schälen und mit einem feinen Hobel in dünne Scheiben reiben. In einem Topf die Sahne und Butter erhitzen, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, die Kartoffelscheiben hinzugeben und für 5 Minuten kochen lassen.

Eine Auflaufform mit Knoblauch einreiben, mit Butter fetten, die Kartoffelmasse einfüllen und bei 180 Grad für ca. 30 Minuten in den Grill oder Backofen geben.

## Kräuterpesto:

Die Kräuter mit dem Messer durchhacken und zusammen mit den anderen Zutaten im Mörser zu einer Paste zerstoßen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch nun mit dem Kartoffelgratin und dem Kräuterpesto anrichten.

Björn Freitag am 06. Juni 2022