

Rinder-Filet, Senf-Kräuter-Kruste, Bratkartoffel-Spalten

Für 2 Personen

3 große Kartoffeln, fest	2 Rinderfilets à 200 g	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	100 ml kräftiger Rotwein	1 Scheibe Weißbrot vom Vortag
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Schalotten
3 EL Butter	1 TL englisches Senfpulver	

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von jeder Seite ca. 4 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze braten. Dann die Filets aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, den Wein etwas einkochen lassen, dann beiseite stellen. Das Weißbrot fein reiben. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, das Senfpulver darüber streuen und die Kräuter untermischen. Kartoffeln in dicke Spalten (doppelt so dick wie Pommes frites) schneiden. Die Kartoffelspalten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum braun braten und mit Salz würzen. Die Filets aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill vorheizen. Die Schalotten-Kräuter-Paste auf die Filets streichen, 1 EL Butter in Flöckchen und etwas geriebenes Weißbrot darüber streuen und die Filets unter dem Grill gratinieren. Die Weinsauce aufkochen lassen, 1 EL Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets anrichten und die Sauce angießen, die Bratkartoffelspalten dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 11. August 2011