

Gulasch vom Rinder-Filet mit Rosmarin, Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	150 ml Gemüsebrühe	50 ml Sahne
3 Schalotten	100 g Champignons	2 Zweige Rosmarin
3 Stängel glatte Petersilie	350 g Rinderfilet	1 EL Olivenöl
100 ml Rotwein	60 ml Rinderjus	1 TL Paprikapulver, edelsüß

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte Auflaufform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen. Im heißen Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin und Petersilie abspülen, trocken schütteln. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. In der Fleischpfanne mit 1 EL Butter Schalotten anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Rinderjus zugeben. Rosmarin grob hacken, zugeben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Petersilie fein hacken. Den aus den Filetspitzen ausgetretene Fleischsaft zur Sauce gießen. Die Sauce nochmals einkochen, Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Fleisch wieder zugeben, untermischen und anrichten. Dazu das Kartoffelgratin servieren.

Vincent Klink 21. Juni 2012