

Rinder-Filet Pizzaiola mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g neue kleine Kartoffeln	Salz	6 Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	7 EL Olivenöl
40 ml Gin	Zucker, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
1/2 Bund Basilikum	2 Stängel Oregano	2 Rinderfiletsteaks à 180 g
1 EL Butter		

Die Kartoffeln gut waschen, Bürsten und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weichkochen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, überbrühen, abziehen, entkernen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gin ablöschen und die Tomatenstücke zugeben. Mit einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen und zu einem dicken Ragout einkochen. Die Kartoffeln abschütten, etwas auskühlen lassen, dann halbieren. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. Basilikum und Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Die Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Anschließend im Ofen bei 50 Grad 10 Minuten ruhen lassen. Kartoffelhälften mit etwas Salz würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die geruhten Steaks von beiden Seiten je 1 Minuten nachbraten. Kurz vor dem Anrichten Rosmarin unter die Kartoffeln, die restlichen Kräuter unter die Tomatensauce mischen und abschmecken. Das Fleisch anrichten, die Tomatensauce oben aufgeben und mit den Kartoffeln servieren.

Vincent Klink am 21. August 2014