

Rinder-Filet mit Bratkartoffeln und Pfeffer-Soße

Für 4 Portionen

4 Rinderfilets a 200g	800 g Kartoffeln	3 Zwiebeln, gewürfelt
100 g geräuch Speck	100 g Creme-fraiche	Liter Bratenfond
100 ml Rotwein	100 ml Portwein	Salz und Pfeffer
grüne Pfefferkörner in Lake		

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rinderfilets anbraten und beiseite stellen. Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Sobald sie gar sind die Schale abpellen und zu in Scheiben schneiden. Speck auslassen, Zwiebeln dazu geben und ca. 20 Minuten zu einer Speck-Zwiebel-Masse schmoren. Röstkartoffeln in einer heißen Pfanne braten und wenn sie braun und knusprig sind, die Speck-Zwiebel-Masse dazugeben. Nebenher den Bratenfond in der Pfanne, in der die Filets angebraten wurden mit Rotwein und Portwein ansetzen. Die Pfefferkörner aus der Lake hinzugeben (ohne die Lake, weil die zu scharf ist) und mit Mondamin abbinden. Kurz vor dem Anrichten Crème fraîche dazugeben. Rinderfilet nun im Ofen ca. zwölf Minuten gar ziehen lassen.

Tipp:

Rinderfilets gelingen am besten, wenn Sie sie im Ofen gar ziehen lassen. Es ist egal, ob Sie sie vorher oder nachher anbraten, denn es gibt beim Fleisch keine Poren, die sich schließen müssen, wie fälschlicherweise oft angenommen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014