Rinder-Filet mit Tomaten-Tapanade, gratiniert

Für 4 Personen

Rinderfilet:

4 Stck. Rinderfilet	400 ml Grundsoße, Rind	200 ml Rotwein, spanisch
Salz	Pfeffer	

Tomatentapanade:

300 g Öl-Tomaten, getrocknet	30 g Tomatenmark	1 Glas Sardellen, klein
30 g Kapern	2 Schalotten	Salz
Pfeffer		

Oliven-Knoblauch Kartoffelsalat:

1 Bund Basilikum	100 g Parmesan	1 Bund Petersilie
5 Zehen Knoblauch	1 Bund Koriander	100 g Oliven
100 ml Olivenöl	50 g Pinienkerne	4 Kartoffeln, fest
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 bis 130 Grad vorheizen.
Rinderfilet:
Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In den Backofen auf der mittleren Schiene auf ein Rost geben und circa zehn Minuten backen. Die Pfanne von überflüssigem Fett befreien und den heißen Ansatz mit dem Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen und mit der Grundsoße auffüllen. Leicht weiter köcheln lassen.
Den Backofen auf Grill auf 280 Grad vorheizen.
Tomatentapanade:
Die getrockneten Tomaten abgießen und das Öl auffangen. Eine tiefe Pfanne erhitzen und die geschälten und klein geschnittenen Schalotten in dem Öl anschwitzen. Die Tomaten zusammen mit den Kapern, Tomatenmark und den Sardellen zugeben. Das Ganze leicht Temperatur nehmen lassen und dann in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rinderfilets auf der Oberseite circa zwei bis drei Millimeter dick mit der Tomatentapanade einstreichen. Die Filets maximal zwei Minuten unter dem heißen Grill geben, damit sie eine krosse Kruste bekommen.
Oliven-Knoblauch Kartoffelsalat:
Die Pinienkerne trocken in einer Pfanne goldbraun Farbe nehmen lassen. Basilikum, Koriander und die Petersilie zupfen und in einen hohen Topf geben. Die Pinienkerne zugeben und mit den Oliven und dem geschälten Knoblauch vermischen. Mit dem Pürierstab und unter langsamer Zugabe des Olivenöls eine homogene Masse herstellen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in circa ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einem Topf mit gesalzenem Wasser durchgaren. Abschütten und eventuell noch warm stellen. Die Kartoffelstücke zusammen mit dem Pesto-Olivenmix vermischen und auf einer länglichen Platte anrichten. Die Filets schräg in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf den Kartoffelsalat setzen. Die Soße abschmecken und neben den Kartoffeln und dem Fleisch eine Soßenspur ziehen.

Alexander Herrmann / Kießwetter am 10. Oktober 2008