

Rinder-Filet in Butter, Bohnen, Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

600 g Kartoffeln, fest	800 g Rinderfilet	30 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch
130 g Butter	50 g Toastbrot	2 Stiele Petersilie, glatt
2 Stiele Majoran	2 Stiele Thymian	2 Stiele Estragon
2 Schalotten	1 TL Kapern	2 Sardellen
2 cl Cognac	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	300 g Stangenbohnen
300 g Bohnen, gelb	4 Schalotten	50 g Speck
3 Stiele Majoran	3 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer		

Kartoffeln am Vortag kochen, noch warm schälen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Das Rinderfilet in vier gleichgroße Medaillons schneiden und mit Küchengarn binden, so dass die Stücke schön in Form bleiben. Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Medaillons von allen Seiten kräftig darin anbraten. Thymian, Rosmarin und eine halbierte Knoblauchknolle zugeben. Die Medaillons samt den Aromaten auf ein Backofengitter mit Alufolie geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen 10 bis 15 Minuten garen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Für die Buttermischung 100 Gramm zimmerwarme Butter mit einer Prise Salz in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mindestens fünf Minuten schaumig aufschlagen. Toastbrot entrinden und in einem Zerkleinerer fein mahlen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und klein hacken. Schalotten und eine Zehe Knoblauch schälen und klein würfeln. Kapern und Sardellen klein hacken. Alles zur Butter geben und die restlichen Zutaten zufügen. Mit Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Die Butter auf Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen. In Alufolie wickeln und kalt stellen. Von der „Café de Paris“-Butter vier Scheiben abschneiden, Folie entfernen und jeweils auf ein Filet legen. Unter dem Backofengrill zwei bis drei Minuten gratinieren. Die Bohnen putzen, waschen und auf eine Länge zurechtschneiden. In leicht gesalzenem kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten und zwei Zehen Knoblauch schälen und klein würfeln, den Speck ebenfalls klein würfeln und alles mischen. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Schalotten-Mischung darin anschwitzen und die Bohnen zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einigen Majoranblättchen bestreuen. Kartoffeln in drei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin gleichmäßig verteilen und goldbraun anbraten. Die restliche Schalotten-Mischung zugeben und mit anbräunen. Die restliche Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen als Bett auf dem Teller anrichten. Je ein Medaillon drauflegen und die Bratkartoffeln dazu servieren.

Johann Lafer am 08. Oktober 2011