

Kräuterseitling-Apfel-Pfanne mit Rinder-Filet

Für 2 Portionen

200 g Rinderfilet	150 g Kräuterseitlinge	50 g Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer	8 Kirschtomaten	2 Zweige Rosmarin
1 Schalotte	1 Bund Blattpetersilie	1 Apfel
1 Limette		

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, einen Rosmarinzweig hineinlegen und die Rinderfiletscheiben von beiden Seiten darin scharf anbraten. Zum Abschluss noch die Hälfte der Butter hinzufügen und für den Geschmack schmelzen lassen. Die Kräuterseitlinge klein schneiden, die Kirschtomaten vom Strunk entfernen und alles in ein wenig Olivenöl anbraten. Die Schalotten abziehen, grob hacken und mit in die Pfanne zu den Seitlingen und Tomaten geben. Die Blattpetersilie ebenfalls hacken und hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, die restliche Butter hinzufügen und kurz anbraten. Den Apfel waschen und mit der Schale würfeln und dazu geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Die Limette halbieren und den Saft über dem Sud auspressen. Den letzten Rosmarinzweig klein hacken und mit dazu geben. Den fertigen Sud als Sauce über das Fleisch geben und das Apfel-Saitlings-Gemüse daneben anrichten. Guten Appetit!

Steffen Henssler am 27. Dezember 2012