

# Rinder-Filet mit Pommes frites und Kräuter-Mayonnaise

## Für zwei Personen

500 g Rinderfilet	500 g Bio-Kartoffeln, fest	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 Ei	150 g Rahmjoghurt
150 ml Sonnenblumenöl	Buttercreme	$\frac{1}{2}$ TL Zwiebelgranulat
2 TL edelsüßes Paprikapulver	4 EL Salz	1 TL Rauchsatz
$\frac{1}{2}$ TL Selleriesalz	Salz	1 TL Cayennepfeffer
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Fritteuse anheizen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Anschließend die Pommes Frites ein erstes Mal frittieren. Danach die Pommes ein zweites Mal frittieren, bis sie goldbraun sind. Das Salz, das Rauchsatz, das Paprikapulver, den Cayennepfeffer, einen halben Teelöffel schwarzen Pfeffer, das Zwiebelgranulat und das Selleriesalz vermengen und beiseite stellen. Das Ei und das Öl in einem hohen Rührgefäß mit einem Stabmixer zu einer Mayonnaise schlagen. Die Petersilie, den Estragon, die Minze und den Kerbel abzupfen und klein hacken. Anschließend die Kräuter mit etwas Joghurt vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Kräutermasse unter die Mayonnaise heben und mit einem Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit der Buttercreme erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten medium anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Fleisch auf eine Alufolie in den Backofen geben. Die Pommes Frites mit der Pommesgewürzmischung würzen und in eine Pommesstüte mit Holzspicker geben. Das Rinderfilet mit den Pommes frites und der Kräuter-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Benina Scherschel am 20. März 2014