

Backfleisch mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Petersilie

Für zwei Personen

Für das Backfleisch:

2 Rinderfilets, à 200 g	1 Stück frischer Meerrettich	3 Eier
200 ml Sahne	1 TL Butter	Dijonsenf
1 TL Kubeben-Pfeffer	1 TL Tellicherry-Pfeffer	1 TL Langpfeffer
4 EL Pankobrösel	4 EL Mehl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

6 m.-große festk. Kartoffeln	200 g Feldsalat	1 rote Zwiebel
Butter	250 ml Rinderfond	3 EL Apfelessig
5 EL Estragon-Senf	Zucker	6 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

½ Bund krause Petersilie	Öl
--------------------------	----

Für das Backfleisch:

Die Rinderfilets salzen und pfeffern. Eine Seite mit Senf bestreichen. Die Senfseite mit frischem Meerrettich bestreuen (nicht zaghaft sein). In drei Gefäße Mehl, Eier und Brösel geben. Eier mit einer Gabel aufschlagen und einen Schuss Sahne dazugeben. Fleisch in der Panierstrasse panieren. Die drei Pfeffersorten in einem Mörser fein mahlen und Fleisch damit würzen. Fleisch in einer Pfanne in Öl und etwas Butter schön goldbraun ausbacken.

Für den Salat:

Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser weichkochen. Sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann heiß schälen und in eine Schüssel geben.

Feldsalat mit Wasser ordentlich waschen und trocknen.

Zwiebel abziehen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel ganz leicht und max. 2 Minuten anschwitzen, danach abkühlen lassen.

In einem Mixbecher das Öl und den Essig einfüllen. Senf und eine gekochte Kartoffel begeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. So viel Rinderfond aufgießen, dass es eine flüssig-cremige Konsistenz erreicht.

Mit einem Stabmixer die Vinaigrette mixen, bis eine flüssig-cremige Konsistenz erreicht ist.

Die heißen Kartoffeln mit der Vinaigrette gut vermischen, Zwiebel beimischen und mindestens 10-15 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Etwas Petersilie in einem kleinen Topf mit heißem Öl kurz frittieren.

Herausheben und abtropfen lassen.

Harald Bauer am 04. Juli 2024