

Rinder-Filet-Medaillons, Bratkartoffeln und Rotwein-Soße

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet	200 g Kartoffeln, fest	100 g Baconscheiben
2 Knoblauchzehen	1 Kiwi	200 ml Rotwein, trocken
2 EL Butter	2 Zweige Rosmarin	1 Spritzer Zuckerulör
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser etwa zehn Minuten kochen. Die Kiwi halbieren. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in drei zentimeterdicke Medaillons schneiden und mit der Kiwi einreiben, damit das Fleisch mürber wird. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Rosmarinzweige und den Knoblauch in etwas Olivenöl und einem Esslöffel Butter anschwitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten. Das Fleisch in etwas Olivenöl rundum anbraten. Die Knoblauchzehe dabei mit ins Bratfett geben. Anschließend das Fleisch salzen, pfeffern und im Backofen ruhen lassen. Den Bratensud mit dem Rotwein ablöschen, die übrige Butter hinzugeben und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend den Zuckerulör einrühren. Die Baconscheiben in etwas Olivenöl kross anbraten. Die Rinderfiletmedaillons mit den Bratkartoffeln, dem Bacon und der Rotweinsoße auf Tellern anrichten.

Meggi Strässer am 08. April 2010