

# Tournedos mit Kartoffel-Gratin und Rucola-Palme

## Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 180 g	8 Scheiben Speck	2 Scheiben Serranoschinken
500 g feste Kartoffeln	1 Mozzarella	50 g Gouda
50g Parmesan	150 g Rucola	100 g Champignons
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	1 Knoblauchknolle
1 Chilischote	3 EL Butter	1 Bund glatte Petersilie
1 Stiel Thymian	1 Stiel Oregano	1 Muskatnuss
200 ml Sahne	Rapsöl mit Butteraroma	dunkle Balsamico-Crème
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in eine Gratinform hobeln. Den Knoblauch abziehen und eine Zehe zerdrücken. Die Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann die Sahne über die Kartoffeln geben. Den Parmesan und den Gouda über die Kartoffeln hobeln und anschließend in den Ofen geben. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Küchengarn rund umwickeln, damit sie gleichmäßig garen. Die Knoblauchknolle halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten; während das Fleisch brät, die halbierten Knoblauchknollen auf das Fleisch legen. Dann die Tournedos aus der Pfanne nehmen, das Küchengarn entfernen und das Fleisch im Ofen warmstellen. Den Thymian, den Oregano und die Petersilie zupfen, kleinhacken und mit dem Rapsöl (mit Butteraroma) vermengen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und ebenfalls klein hacken. Dann die Chilischote und die Balsamico-Crème mit zugeben und alles zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Champignons putzen und zusammen mit dem Speck, den Zwiebeln und einer Knoblauchzehe in der Pfanne anbraten. Den Rucola waschen, trocken schleudern und von den Stielen entfernen. Den Mozzarella halbieren und den Rucola darauf feststecken. Das Ganze mit der Scheibe Schinken umwickeln, so dass es aufrecht auf dem Teller stehen kann. Das Dressing über das Ganze geben. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Tournedos zugeben und mit der Pilz-Speck-Pfanne übergießen.

Anne Schröder am 26. Mai 2010