

Siegerländer Geschnetzeltes mit Reibekuchen und Kopfsalat

Für 2 Personen

500 g Rinderfilet	2 festk. Kartoffeln	500 g Speck
1 Kopfsalat	2 Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch
4 EL saure Sahne	100 ml Sahne	1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker	1 TL Balsamico-Essig	Tabasco
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco würzen. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen, das Fleisch darin anbraten und die Zwiebeln dazu geben. Das Fleisch in eine Auflaufform geben und im Backofen ruhen lassen. Den Bratenrückstand mit 50 Milliliter Sahne aufgießen, das Tomatenmark dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Kopfsalat die Blätter zupfen, waschen und trocken schleudern. Den Schnittlauch klein schneiden. Zwei Esslöffel Rapsöl, vier Esslöffel Sahne, die saure Sahne, den Balsamico-Essig und den Zucker miteinander zu einem Salatdressing vermengen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Das Dressing und den Schnittlauch über den Salat geben und miteinander vermengen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, grob reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Speck vermengen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Speck-Masse darin anbraten. Das Fleisch in die Soße geben und aufkochen lassen. Das Siegerländer Geschnetzelte mit dem Reibekuchen und Kopfsalat anrichten und servieren.

Günter Flemming am 23. August 2010