

Rinder-Filet-Steak, Kartoffel-Ecken, Knoblauch-Tomaten

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 400 g Rinderfilet | 250 g festk. Kartoffeln | 250 g Cherrytomaten |
| 4 Knoblauchzehen | 1 Zwiebel | 50 ml Schmand |
| 50 ml saure Sahne | 50 g Butter | Olivenöl |
| 1 Bund glatte Petersilie | 1 Bund Rosmarin | 1 Bund Thymian |
| 1 Bund Schnittlauch | Paprikapulver, Chilipulver | schwarzer Pfeffer, Salz |

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in kleine Spalten schneiden, auf einem Backblech verteilen und mit reichlich Olivenöl beträufeln. Den Rosmarin zupfen und fein hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen und pressen. Den Rosmarin und den Knoblauch über die Kartoffeln geben. Die Kartoffeln salzen und pfeffern und dann für circa 20 Minuten in den Ofen geben. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen und mit etwas Salz, Pfeffer, Chili- und Paprikapulver sowie der Butter in einen Mixer geben. Anschließend in ein Förmchen geben und kalt stellen. Die Cherrytomaten waschen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Beides in eine Auflaufform geben. Den Thymian zupfen und fein hacken. Den restlichen Knoblauch abziehen, pressen und etwas Olivenöl und dem Thymian vermengen und anschließend über die Tomaten geben. Das Ganze für etwa 15 Minuten in den Ofen geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Petersilie zupfen und grob hacken. Beides mit dem Schmand, der sauren Sahne, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend kalt stellen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Steaks von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend salzen, pfeffern und in Alufolie eingewickelt kurz in den Ofen geben. Die Rinderfiletsteaks mit den Kartoffelecken und den Knoblauch-Tomaten auf Tellern anrichten, mit der selbstgemachten Butter garnieren und servieren.

Catharina Appelhagen am 18. Juni 2012