

Rinder-Filet mit Sauce béarnaise und Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

200 g Rinderfilet	2 vorw. feste Kartoffeln	2 Eier
1 Bund Estragon	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
250 ml Rinderfond	150 g Butter	1 EL getrockneter Estragon
Butterschmalz	Salz, Pfeffer, Küchengarn	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit Küchengarn an den Seiten abbinden, damit es beim Braten die Form behält. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Rinderfilet im Backofen garen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Die Kartoffelwürfel in heißem Butterschmalz anbraten. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen, hacken und in wenig Butterschmalz glasig braten. Mit Rinderfond ablöschen. Anschließend den getrockneten Estragon dazugeben. Die Eier trennen. Die Masse über Eiswürfel abkühlen lassen und anschließend die Eigelbe dazugeben. Die Masse schaumig rühren. Anschließend die Sauce auf niedriger Temperatur erhitzen und weiter schlagen. Die Sauce von der Flamme nehmen und langsam die flüssige Butter einrühren. Den Estragon hacken und zu der Sauce geben. Das Rinderfilet auf einem Teller anrichten und die Kartoffelwürfel dazugeben. Mit der Sauce béarnaise garnieren und servieren.

Marie Nennstiel am 06. Februar 2013