

# Rinder-Filet mit Café-de-Paris-Butter, Kartoffel-Gratin

## Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	50 g Jausenspeck	500 g Kartoffeln
150 g grüne Bohnen	150 g gelbe Bohnen	2 Schalotten
155 g Butter, zimmerwarm	150 g Gouda	250 ml Milch
100 g Crème-fraîche	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Majoran	1 Stiel Estragon
1 EL Kapern	30 ml Olivenöl	20 ml Cognac
Muskatnuss	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den Gouda reiben. Von dem geriebenen Gouda 80 Gramm zusammen mit der Crème-fraîche in die heiße Milch rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Kartoffelscheiben zugeben. Bei kleiner Hitze circa zehn Minuten leicht köcheln lassen. Das Rinderfilet in zwei gleich große Medaillons zerteilen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von allen Seiten kräftig anbraten. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian mit in die Pfanne geben. Die Medaillons samt der Aromaten für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffelmasse in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse darüber streuen. Von der Butter circa 25 Gramm in Flöckchen darauf verteilen und das Gratin für circa 15 Minuten in vorgeheizten Backofen geben. Von der Butter 100 Gramm mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät einige Minuten schaumig schlagen. Die restlichen Kräuter waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Eine Schalotte abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Kapern fein hacken. Alles zu der Butter geben und vermengen. Den Cognac sowie ein Prise Paprikapulver ebenfalls zugeben und verrühren. Die Butter auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und kalt stellen. Die Bohnen putzen, waschen und auf eine Länge zuschneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Bohnen darin blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die übrige Schalotte abziehen und fein hacken. Den Speck ebenfalls fein würfeln und mit den Schalotten-Mischung darin anschwitzen. Die Bohnen zugeben und mitbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Butter zwei Scheiben abschneiden, auf das Fleisch legen und gratinieren lassen. Die Filets anschließend aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Bohnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Daniela Danzl am 04. März 2013