

Rinder-Filet, Estragon-Butter, Dill-Schmarrn, Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Rinderfilet, à 200 g	120 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 Zitrone	2 Eier	25 g Magermilchjoghurt
200 ml Milch	100 ml Sahne	90 g weiche Butter
4 Blätter Borretsch	4 Stiele Kerbel	4 Stiele Dill
2 Stiele Estragon	1 EL Zucker	1 EL Essigessenz
Rapsöl, Muskatnuss schwarzer Pfeffer	Meersalz, Salz	weißer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von der Butter 50 Gramm mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Blätter vom Estragon abzupfen, diese waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Estragonblätter sowie die Zitronenschale unter die Butter schlagen. Die Estragon-Butter mit Salz und Pfeffer abschmecken, zudecken und circa 30 Minuten kalt stellen. Die Sahne mit der Essigessenz verrühren und anschließend 15 Minuten stocken lassen. Die Gurke waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben hobeln. Etwas Salz darüber streuen und zum Abtropfen in ein Sieb geben. Den Kerbel und Borretsch fein hacken. Die Sahne mit dem Joghurt verrühren. Die Kräuter in die Mischung rühren und mit dem Zucker sowie je einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Gurkenscheiben mit den Händen ausdrücken und mit dem Dressing vermengen. Den Dill waschen, trocken tupfen und grob schneiden. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Milch, dem Mehl, einer Prise Salz und etwas Muskatnussabrieb zu einem zähen, glatten Teig verrühren. Eine Prise Salz in das Eiweiß geben und dieses mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Eischnee zusammen mit dem Dill unter den Teig heben. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig einfüllen und eine Minute bei mittlerer Hitze stocken lassen. Die Pfanne mit einem Deckel für circa sechs Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Pfannkuchen nach Ablauf der Backzeit wenden und weitere zwei Minuten backen lassen. Die Rinderfilets rundherum mit Pfeffer würzen. Etwas Rapsöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch anschließend sofort aus der Pfanne nehmen und zum Weitergaren in den Backofen geben. Die Pfanne mit dem Schmarren aus dem Ofen nehmen und den Pfannkuchen in grobe Stücke zerteilen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und den Schmarren darin goldbraun braten. Die Filets aus dem Ofen nehmen, mit Meersalz würzen und zusammen mit dem Schmarren sowie dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten. Die Estragon-Butter über das Fleisch geben und servieren.

Sabine Löbig am 10. Juli 2013