

# Rinder-Filet mit Gorgonzola-Soße und Kartoffel-Plätzchen

## Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	300 g festk. Kartoffeln	1 mittelgroße Schlangengurke
1 mittelgroße Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone	4 Zweige Dill
120 g Gorgonzola	1 EL Mehl	1 Ei
150 g Naturjoghurt	250 ml Schlagsahne	150 ml saure Sahne, 10 %
40 ml Cognac	2 EL weißer Kräuternessig	Zucker, Butterschmalz
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Filet in der heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Filet bei 150 Grad im Backofen für circa 20 Minuten garen lassen. In die Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, die Hälfte der Sahne gießen und reduzieren lassen. Den Gorgonzola in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der restlichen Sahne in die Pfanne geben. Den Käse bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Dabei ständig umrühren. Die Gorgonzolasauce mit dem Cognac und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen, mit einer Reibe grob raspeln und in eine Schüssel geben. Das Ei trennen. Das Eigelb und das Mehl zu den Kartoffelstiften geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen. Aus der Kartoffelmasse kleine Portionen formen und als flache Küchlein bei mittlerer Hitze von jeder Seite circa vier Minuten in der heißen Pfanne backen. Anschließend die Kartoffelplätzchen im Backofen bei 70 Grad warm halten. Die Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Stifte schneiden. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für das Dressing die saure Sahne und den Naturjoghurt in einer kleinen Schüssel mischen, mit einem Teelöffel Zitronensaft, dem Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Auf einem Teller in einem Serviering die Gurkenscheiben schichten. Darauf die Zwiebelringe und das Dressing geben. Das Ganze wiederholen. Den Dill abzupfen, hacken und darüber geben. Das Rinderfilet mit der Gorgonzolasauce, den Kartoffelplätzchen und dem geschichteten Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Toberg am 17. März 2014