

Grillteller mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Grillteller:

2 Schweinefilets à 150 g	2 Rinderfilets à 150 g	250 g Tatar vom Rind
4 Scheiben Bacon	1 Schalotte	1 orange Paprika
1 Ei	1 Prise Kräutersalz	1 Prise edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Knoblauchpulver	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

4 große festk. Kartoffeln	150 g Speckwürfel	1 Zwiebel
1 Prise Kräutersalz	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zitrone	200 g Vollmilchjoghurt
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Weißweinessig	1 Bund gemischte frische Kräuter
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	

Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Für den Grillteller Schweinefilet und Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bacon umwickeln. Rinderfilet und ummanteltes Schweinefilet in Butterschmalz braten. Rinderfilet würzen, danach beides in Alufolie wickeln und bei 90 Grad im Backofen gar ziehen lassen. Paprika waschen, entkernen, in Spalten schneiden und in dem verbliebenen Fett in der Pfanne anbraten. Schalotte abziehen und fein hacken. Ei aufschlagen, mit Tatar vermengen. Schalotte, Kräutersalz, Knoblauch- und Paprikapulver hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und eine Frikadelle formen. In Butterschmalz braten.

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz zerlassen, Speck und Zwiebeln darin anbraten, dann Kartoffeln dazugeben und goldbraun rösten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutersalz würzen.

Für den Gurkensalat Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Joghurt mit Zitronensaft, Kräutern, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verquirlen und mit der Gurke vermengen.

Schweinefilet, Rinderfilet und Tatar-Frikadelle mit Paprika, Bratkartoffeln und Gurkensalat anrichten und servieren.

Gundi Boehlke am 02. Mai 2016