

Tiroler Gröstl vom Rind mit Birnen-Vogerl-Salat

Für zwei Personen

Für das Gröstl:

400 g Drillinge	1 Rinderfilet à 250 g	1 große Zwiebel
3 Frühlingszwiebeln	2 Eier	20 g Butter
3 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

125 g Feldsalat	1 große Birne	2 TL Honig
4 TL Granatapfel-Essig	2 EL neutrales Pflanzenöl	Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Majoran	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
----------------------------	--------------------------------------

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gröstl Zwiebel abziehen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin 20 Minuten goldbraun rösten.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa 15 Minuten gar kochen. Kurz auskühlen lassen, pellen und längs vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspalten darin rundherum goldbraun braten. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne mit Fett beiseite stellen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und diagonal in Ringe schneiden. Rinderfilet waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit den Frühlingszwiebeln und wenig Öl von allen Seiten zwei Minuten anbraten. Im Ofen etwa 15 Minuten nachgaren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für den Salat Feldsalat waschen und trocken schleudern. Birne schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Honig, Öl und Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing unter den Salat und die Birnen heben.

Für die Garnitur Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen zupfen. Eier in einer Pfanne mit wenig Öl zu Spiegeleiern ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Tiroler Gröstl auf Tellern anrichten, mit Majoran und Petersilie garnieren und den Birnen-Vogerlsalat dazu reichen.

Carsten Blum am 26. Oktober 2016