

Rinder-Filet mit Kräuterbutter, gefüllte Ofenkartoffel

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 250 g neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für die gefüllte Ofenkartoffel:

2 kleine Kartoffeln, mehligk. 2 mittelgroße Kartoffeln 100 g Speckwürfel
1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 250 g Schmand
250 g Saure Sahne 250 g Gouda Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

100 g Butter $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
3 Stängel Schnittlauch 3 Stängel Kerbel 1 Strauch Dill
1 Knoblauchzehe 1 Zitrone 1 Prise Salz

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 110 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Rinderfilets in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten und danach 15 Minuten in den Ofen stellen. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Für die gefüllte Ofenkartoffel:

Den Ofen auf 120 Grad Oberhitze vorheizen. Alle Kartoffeln putzen und in Salzwasser 20 Minuten kochen. In 2 Hälften teilen und mit einem Löffel die Kartoffelhälften aushöhlen. Die Kartoffelmasse zur Seite stellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in Öl gemeinsam mit dem Speck abraten. Kartoffelmasse, Schmand und Saure Sahne dazugeben und einkochen lassen. Den Käse reiben und davon die Hälfte unter die Masse heben, köcheln lassen. Anschließend in die Kartoffelhälften füllen, mit übrigen Käse oben bestreuen und im Ofen überbacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

Basilikum, Petersilie waschen und scheiden. Schnittlauch putzen und in kleine Röllchen schneiden. Kerbel und Dill abzupfen. Knoblauchzehe abziehen, Zitrone auspressen. Die Butter mit der Knoblauchzehe, den Kräutern und dem Salz in der Moulinette zerkleinern und mit Zitronensaft abschmecken. Mit Butterbrotpapier zu einer Rolle formen und 15-20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Rinderfilet mit Kräuterbutter und gefüllter Ofenkartoffel auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Mahlberg am 07. August 2017