

Rinder-Filet, Pilz-Kruste, Kartoffel-Rosetten, Tomaten

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 200 g	2 Scheiben Baguette	100 g Semmelbrösel
15 g getr. Steinpilze	2 Eier	150 g zimmerwarme Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Steinpilzpulver	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Rosetten:

2 Kartoffeln	2 EL Butter	Muskatnuss
Salz		

Für die Cocktailtomaten:

5 große Cocktailtomaten

Für das Rinderfilet mit Steinpilzkruste:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Rinderfilets waschen und abtupfen. Die Baguette-Scheiben in Würfel schneiden. Die getrockneten Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Die Steinpilze ausdrücken, kleinschneiden und in 1 TL Butter anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Pilze herausnehmen und abkühlen lassen. Das Weißbrot in 1 TL Butter anrösten. Die restliche Butter schaumig rühren und mit Eigelb, Steinpilzpulver, gerösteten Brotwürfeln, Semmelbröseln, Pilze vermengen, die gehackte Petersilie hinzufügen und verrühren. 4 EL der Brösel-Masse für die Cocktailtomaten aufbewahren.

Die Steaks einölen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Die Steaks in eine Auflaufform legen und mit der Brösel-Masse bestreichen. Die Steaks im vorgeheizten Ofen für 15 Minuten überbacken, bis die Kruste leicht gebräunt ist.

Für die Kartoffel-Rosetten:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Leicht salzen und mit Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffelscheiben in die Muffinförmchen in Rosetten-Form schichten. Auf jede Kartoffel-Rosette einen Klecks Butter geben und für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Cocktailtomaten:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Cocktailtomaten waschen und in die Oberseite ein Kreuz einschneiden. Mit der übrigen Brösel-Masse füllen und im vorgeheizten Ofen für 15-20 Minuten überbacken.

Rinderfilet mit Steinpilzkruste, Kartoffel-Rosetten und gefüllten Cocktailtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Karrer am 25. Januar 2018