

Rinder-Filet, Sauce béarnaise, Pariser Kartoffeln, Bohnen

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets à 300 g	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce béarnaise:

2 Eier (Eigelb)	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	1 EL Sahne
100 ml Weißwein	1 EL Crème-fraîche	150 g Butter
1 TL Estragon	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Pariser Kartoffeln:

250 g festk. Kartoffeln	Öl	Salz
-------------------------	----	------

Für die Speckbohnen:

150 Schinkenspeck	200 g Buschbohnen	3 EL Butter
Salz		

Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten halbieren, Knoblauch leicht andrücken. Rinderfilet in heißem Öl von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch zugeben und alles kurz weiterbraten. Filet auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten rosa garen.

Für die Sauce béarnaise:

Eier trennen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Eigelbe mit Zitronensaft, getrocknetem Estragon, etwas Salz, Zucker, Wein, Sahne und Crème fraîche über einem Wasserbad aufschlagen. Butter kurz aufkochen, langsam in das Gefäß geben und dabeiiterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Pariser Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Ausstechlöffels nussgroße Kugeln ausstechen. Kugeln in Salzwasser 5 Minuten kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin goldgelb backen. Mit Salz würzen.

Für die Speckbohnen:

Bohnen in gesalzenem Wasser ca. 3-4 Minuten kochen lassen, dann mit kaltem Wasser abspülen. 6 Bohnen mit jeweils einer Scheibe Speck einrollen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Speckbohnen dort knusprig braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Engler am 23. Juli 2018