

Rinder-Filet, Gorgonzola-Soße, Kartoffel-Würfel, Salat

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 250 g	Butterschmalz	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 große mehligk. Kartoffeln	Öl	Salzflocken
-----------------------------	----	-------------

Für den Wildkräutersalat:

1 Wildkräutersalat	1 Schalotte	weißer Balsamico Essig
1 EL Rieslingsenf	200 ml Olivenöl	1 TL Honig
Salz	Pfeffer	

Für die Gorgonzola-Sauce:

200 g Gorgonzola Käse	200 g weiße Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne	250 ml trockenen Weißwein
100 ml Hühnerfond	100 g eiskalte Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	rosa Pfefferbeeren	Salzflocken
--------------------	--------------------	-------------

Für das Rinderfilet Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Steaks in heißem Butterschmalz mit Rosmarin und Thymian von beiden Seiten anbraten.

Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum fertig Garen in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl frittieren. Mit Salzflocken würzen.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Salat mit Schalotte, Essig, Senf, Honig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Gorgonzola-Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinwürfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Im Bratenfett vom Rinderfilet die kleingewürfelte Schalotte, Knoblauchzehe und Champignons andünsten. Mit Fond und Weißwein ablöschen und aufkochen lassen.

Temperatur regulieren. Mit Sahne auffüllen. Gorgonzola würfeln. Gewürfelten Gorgonzola Käse unter Rühren schmelzen lassen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mit kalter Butter montieren.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Gericht mit rosa Pfeffer, Salzflocken und Zwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Döring am 15. Mai 2019