

# Rinder-Filet im Kloßteig, Schalotten, Speckbohnen

**Für zwei Personen**

**Für den Kloßteig:**

300 g mehligk. Kartoffeln	200 g Mehl	Muskatnuss
1 TL Salz	Salz	

**Für das Rinderfilet:**

200 g Rinderfilet	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-------------------	---------------	---------------

**Für die Fertigstellung:**

1 Ei	Öl	100 g Panko
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	

**Für die Rotweinschalotten:**

200 g Schalotten	20 g Butterschmalz	20 ml Weißweinessig
50 ml Portwein	200 ml Rotwein	200 ml Rinderfond
1 Zweig Rosmarin	2 TL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Speckbohnen:**

100 g Prinzessbohnen	5 Scheiben Bacon	Butter
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Bohnenkraut	Salz	Pfeffer

**Für den Kloßteig:** Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser circa 10 Minuten kochen, danach abgießen und ausdämpfen lassen. Wenn die Kartoffeln ausgedämpft sind durch eine Kartoffelpresse pressen. Kartoffelmasse in einer Schüssel aufteilen, so dass  $\frac{1}{4}$  frei bleibt. Dieses Viertel mit Mehl auffüllen, gut verkneten und mit 1 TL Salz und Muskatnuss abschmecken.

**Für das Rinderfilet:** Rinderfilet in circa 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Butterschmalz medium rare braten.

**Für die Fertigstellung:** Kräuter klein hacken und je 2 EL Kräuter mit dem Panko vermengen.

Rinderfilet so dünn es geht mit dem Kloßteig umschlagen und zu einer Kugel rollen. Diese Kugel dann erst im verquirltem Ei wenden und mit der Panko-Mischung panieren. Im heißen Fett in der Fritteuse goldbraun frittieren.

**Für die Rotweinschalotten:** Schalotten abziehen, vierteln und anschließend in einer Pfanne in Butterschmalz leicht anbraten. Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Rosmarin fein hacken und hinzufügen. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Portwein, Rotwein und Fond nach und nach aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Speckbohnen:** Bohnen abspülen, auf gleiche Länge schneiden und in Salzwasser 2 Minuten kochen lassen. Anschließend die Bohnen in Eiswasser abschrecken. Je 7 Bohnen mit Bacon umwickeln und mit Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Diese anschließend in der Pfanne in Butter braten.

Verena Lehmann am 14. Juli 2025