

Süßkartoffel-Nockerln, Rinder-Filet-Scheiben, Käse-Soße

Für zwei Personen:

Für die Nockerln:

1 große Süßkartoffel	100 g Weichweizengrieß	1 Ei
50 g Butter	50 g Parmesan	2 EL Kartoffelstärke
1 Muskatnuss	Salz Pfeffer	

Für das Rinder-Filet:

100 g Rinderfiletmedaillon	Butterschmalz
----------------------------	---------------

Für die Sauce:

100 g Frischkäse	100 g kalte Butter	200 ml Geflügelfond
2 Stängel Dill	2 EL Kartoffelstärke	

Für die Nockerln:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Süßkartoffel schälen, garen und wenn sie fertig sind, mit dem Grieß vermengen und zerstampfen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Die Masse mit dem Ei, Butter, Stärke, Muskat, Salz und Pfeffer vermischen und aus dem Teig Nocken ausstechen. Nocken im Wasser garen.

Parmesan hobeln und über die Nockerln streuen.

Für die Rinder letscheiben:

Rindermedaillon in den Backofen geben. Herausnehmen, kurz in Butterschmalz anbraten und ruhen lassen. Vorm Servieren in hauchdünne Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

Geflügelfond mit Kartoffelstärke aufkochen und mit Frischkäse vermischen. Alles zu einem Schaum aufschlagen. Mit kalter Butter montieren. Dill abrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzufügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Neumann am 16. Juni 2020