

Rinder-Filet, Apfel-Kruste, Butter-Wirsing, Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Rinderfiletsteaks a 200 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	400 g mehligk. Kartoffeln
1 süß-saurer, kleiner Apfel	400 g Wirsing	1 Zwiebel
1 Knoblauchknolle	1 unbehandelte Zitrone	2 EL Schlagsahne
80 g zimmerwarme Butter	1 EL Butterschmalz	2 EL Paniermehl
1 EL gemahlene Mandeln	1 Prise Zimt	60 ml Gemüsefond
2 Zweige glatte Petersilie	1 Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei kleine Auflaufförmchen mit etwas Butter einfetten. Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in 2-3 Schichten verteilen. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen und mit etwa zwei Esslöffeln Sahne beträufeln. Anschließend in den Backofen geben und 25 Minuten backen. Die Rinderfiletsteaks waschen, trockentupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Filet mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und mit Hilfe eine Zahnstochers feststecken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Zwei Esslöffel Butter, das Paniermehl und die Mandeln verrühren und mit einer Prise Zimt und Salz würzen. Anschließend die Apfelwürfel untermengen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfilets darin unter Wenden scharf anbraten. Die Apfelkruste nun auf den Filetsteaks verteilen und im Backofen für etwa fünf Minuten garen. Den Wirsing putzen, waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln und den Wirsing anschwitzen, mit etwa sechs Esslöffeln Gemüsefond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten dünsten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb abschmecken. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Rinderfiletsteaks mit den Ofenkartoffeln und dem Wirsinggemüse auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Horst Lichter am 14. Dezember 2011