

Rinder-Filet-Gulasch I

Für 4 Personen:

1 Pk Sonntagsbrötchen	500 g Rindsfilet	4 Paprikaschoten
3 Frühlingszwiebeln	2 EL Tomatenmark	0,2 l Rotwein, trocken
0,1 l Rinderfond	4 Essiggurken	200 ml Saure-Sahne
1 B. Crème-fraîche	12 Kirschtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bd. Petersilie, glatt	Olivenöl	Paprikapulver
Gourmet-Salz	Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Vier kleine, hitzefeste Schalen mit dem Boden nach oben, hinstellen und mit Olivenöl bestreichen. Den Brotteig ausrollen, vierteln, über die vier Schalenböden legen und im Ofen 15-20 Minuten backen.

Rindsfilet, Paprikaschoten und Essiggurken in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln in Ringe hacken und Zitronenschale abreiben. Das Filet in heißem Olivenöl portionsweise in einer Pfanne anbraten und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend warm stellen. In derselben Pfanne die Paprikastreifen circa fünf Minuten in Olivenöl andünsten, Frühlingszwiebel, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, mit Rotwein ablöschen, mit Saurer Sahne und dem Rinderfond aufgießen. Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. Danach die Essiggurkenstreifen dazugeben und abschmecken. Die Kirschtomaten mit Olivenöl und Meersalz fünf Minuten an der Rispe braten. Das Gulasch in die Brotkörbchen füllen, einem halben Teelöffel Crème-fraîche, etwas Zitronenabrieb und je vier Kirschtomaten an der Rispe darauf geben. Mit Petersilie dekorieren und servieren.

NN