

Rinder-Filet mit Butter, Zwiebeln, Kartoffelstroh

Für 2 Portionen

500 g Butter	5 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
Rosmarin	Gewürzsalz	Gulasch-Gewürz
2 Rinderfilets à 200 g	2 mehligk. Kartoffeln	Bratöl mit Butter

Butter bei niedriger bis mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Den Topf kurz von der Hitze nehmen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Knoblauch schälen und mit der Messerklinge leicht andrücken. Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Knoblauch und Rosmarin in die flüssige Butter geben und mit Gulasch Gewürz würzen. Zwiebeln zufügen. Den Topf zurück auf die Hitze stellen und alles bei mittlerer Hitze einmal kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Zwiebeln in der Butter 3-4 Minuten sanft schmoren.

Rinderfilets von beiden Seiten mit Gewürzsalz und Gulasch Gewürz würzen. Die Zwiebelbutter mit Gewürzsalz abschmecken und die Filets hineinlegen (sie sollten vollständig mit Butter bedeckt sein) und bei niedriger Hitze 17 Minuten gar ziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden. Anschließend die Filets aus der Butter nehmen und kurz ruhen lassen.

Währenddessen Kartoffeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden.

Kartoffelstroh 2 Minuten in kaltem Wasser wässern, anschließend abgießen und auf Küchenpapier gründlich trocken tupfen.

Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Kartoffelstroh goldbraun und knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Gewürzsalz würzen.

Rinderfilets auf Tellern anrichten, die geschmorten Zwiebeln darübergeben und das Kartoffelstroh on top setzen. Servieren.

Steffen Henssler am 27. Februar 2026