

Rinderfilet auf Schalottensauce mit gebratenen Kartoffeln

Für 4 Portionen

4 Scheiben Rinderfilet, je 150 g
Salz, frischen Pfeffer
4 EL Olivenöl, 40 g Butter

Für die Schalottensauce:

300 g Schalotten, fein gewürfelt
200 ml Weißwein
400 ml Rinderbrühe, 180 g Butter
100 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, frischen Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g junge fest kochende Kartoffeln
Salz, 4 EL Olivenöl

Außerdem:

Schnittlauchhalme
4 gebratene kleine Tomaten

- (1) Für die Sauce Schalotten in kochendem Wasser blanchieren, den Weißwein zugeben und zum kochen bringen. Die Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen. Rinderbrühe zugeben und auf ein Drittel reduzieren. Butter und Sahne unterrühren und die Sauce mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Schnittlauchröllchen einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- (2) Kartoffeln waschen und mit der Schale in Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmals waschen, sorgfältig trocknen, salzen und in heißem Olivenöl goldgelb braten.
- (3) Die Filets salzen, pfeffern und in einer feuerfesten Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Dann bei 180° C etwa 8 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Herausnehmen und das Filet mindestens 5 Minuten ruhen lassen. In einer zweiten Pfanne die Butter zerlassen und die Filetscheiben darin kurz erwärmen.
- (4) Das Filet auf der Sauce anrichten, Kartoffeln danebenlegen, mit Schnittlauchhalmen und Tomate garnieren.

