

Rinderfilet im Rosmarin-Speckmantel mit bayerischem Kartoffel-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/05/05/rinderfilet-im-rosmarin-speckmantel-mit-bayerischem-kartoffel-salat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Rinderfilet
- 8 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 3 EL Rapsöl
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Für den Kartoffel-Salat:

- 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 120 g Zwiebelwürfel
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 6 cl Obstessig
- 4 EL Rapsöl oder Olivenöl
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 EL gehackte Petersilie
- 200 ml Fleischbrühe
- 100 ml Kalbsfond
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für den Salat die Kartoffeln säubern, kochen, ausdampfen lassen, pellen, in Scheiben schneiden. Die Zwiebelwürfel in Öl leicht angehen lassen. Essig, Öl, Schnittlauch, Petersilie, Brühe und Kalbsfond zugeben, den Senf mit einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Marinade heiß über die Kartoffeln gießen, gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat ca. 2 Stunden durchziehen lassen.

Vom Rinderfilet die Spitze abschneiden und für Filetgulasch, evtl. Stroganoff, verwenden. Das Filet mit wenig Salz und Pfeffer würzen und ringsum heiß anbraten.

Rosmarin ganz fein hacken und das Filet damit einreiben und mit Speckscheiben umwickeln. Mit Verschluss nach unten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 80° C ca. 2 ½ Stunden garen. Ist die Kerntemperatur von 55° C erreicht, ist der rosa Garpunkt erreicht. Je höher die Kerntemperatur, desto mehr gart es durch.

Backofen auf Ober- und Unterhitze einstellen, keine Umluft!

Rezept: Armin Roßmeier

Quelle: ZDF-Fernsehgarten