



Diana Berger

Gegrilltes Rinderfilet "Hickory Style" mit Rosa-Pfeffer-Butter, Balsamico-Kirschtomaten, Bacon-Chips und Kartoffel-Zucchini-Walnuss-Waffel

Zutaten für zwei Personen

Für das Steak:

2 Scheiben Rinderfilet à 300 g
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Ahornsirup
 50 ml Sherry
 2 EL Hickory-Öl
 1 Zweig Rosmarin
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 bunter Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in einer heißen Grillpfanne zusammen mit Rosmarin und angebrühtem Knoblauch von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.

Ahornsirup in die Pfanne geben, leicht karamellisieren lassen und mit Sherry ablöschen. Das Fleisch im Ofen 15 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch mit dem Hickory-Öl besprühen, salzen und pfeffern.

Für die Kartoffel-Zucchini-Waffel:

4 mehligkochende Kartoffeln
 2 kleine Zucchini
 100 g Walnuskerne
 1 Ei
 1 EL Stärke
 1 EL Mehl
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, fein reiben und das Wasser mithilfe eines Passiertuchs gut ausdrücken. 1 ½ Zucchini ebenfalls fein reiben und zu den Kartoffeln geben. Walnüsse grob hacken und dazugeben. Die Kartoffelmasse mit einem Ei, Stärke und Mehl binden.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Ein Waffeleisen auf mittlere Hitze erhitzen und ölen. Die Masse in das Waffeleisen einfüllen und darin langsam knusprig etwa 8 Minuten ausbacken.

Die übrige Zucchini in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Gemüsebeilage:

16 Kirschtomaten an der Rispe
 2 EL Balsamico-Creme
 6 Zweige Basilikum
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kirschtomaten abwaschen und mit Küchenkrepp trocknen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Tomaten mit Rispe hineingeben. Etwa 3 Minuten braten, Balsamico-Creme, Salz und Pfeffer dazugeben und die Tomaten darin schwenken.

In einer kleinen Fritteuse mit Öl die Basilikum-Zweige langsam frittieren und knusprig werden lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für die Butter:

125 g zimmerwarme Butter
 2 EL rosa Pfefferbeeren
 50 g getrocknete gemischte Blüten
 Salz, aus der Mühle

Zimmerwarme Butter salzen, rosa Pfeffer und getrocknete Blüten grob in einem Mörser stoßen und dazugeben.

Mit Salz würzen und auf den Zucchini-Scheiben mit dem Spritzbeutel schöne Blüten spritzen.

Für die Garnitur:

8 Scheiben durchwachsener Bacon

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Bacon dünn auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auslegen und knusprig ausbacken. Nach etwa 7 Minuten auf Küchenkrepp abtropfen, auskühlen lassen und zu Chips brechen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.