



Du brauchst

Rinderfilet

- 4 kleine Rinderfiletsteaks
- Öl
- Roter Kampotpfeffer, frisch gestossen
- Fleur de Sel

Erdbeer-Pfeffer-Sauce

- 1 TL Tellicherry-Pfeffer, frisch gestossen
- 250 g Erdbeeren, fein gewürfelt
- 150 ml Weißwein
- 6 EL Balsamico
- 1 Schuss Limocello
- Rohrohrzucker
- Piment d'Espelette
- Salz

Grüner Spargel

- 0,5 kg grüner Spargel
- Butter
- Salz

Süsskartoffel-Pommes

- 1 grosse Süsskartoffel
- Öl
- Salz

Koriander-Majo

- 1 Eigelb
- 100 ml Rapsöl
- 1 TL Dijonsenf
- 2 EL fein gehackter Koriander
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 Limette, Saft und Abrieb
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Rinderfilet

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, das Rinderfilet darin von allen Seiten scharf anbraten und dann im Backofen zu Ende garen lassen. Die Zeit richtet sich nach der Dicke und Größe der Steaks - ein Steakthermometer ist dabei sehr hilfreich.

Erdbeersauce

2/3 der gewürfelten Erdbeeren zusammen mit dem angestossenen Pfeffer in den Bratenfond geben und ca. 3 Minuten mit anrösten, dann mit dem Weißwein und dem Balsamico ablöschen, auf kleiner Flamme etwas reduzieren lassen und dann mit dem Salz, Piment d'Espelette, Zucker und dem Limoncello abschmecken. Kurz vor dem Servieren die übrigen Erdbeeren unterheben.

Grüner Spargel

Den Spargel schräg in kleine Stücke schneiden, die Spargelspitzen extra legen. In einer Pfanne ein wenig Butter aufschäumen und darin die Spargelstücke ca. 6 Minuten unter Schwenken braten, in den letzten zwei Minuten die Spitzen dazugeben.

Koriander-Majo

Das Eigelb mit dem Senf in eine Schüssel geben. Dann mit dem Schneebesen verschlagen und zuerst tropfenweise und dann in einem dünnen Strahl das Öl dazugeben und rühren. Es ist wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, damit die Majo schön steht.

Nun den geriebenen Knoblauch, den Limettenabrieb und den gehackten Koriander unterheben und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Süßkartoffel-Pommes

Die Süßkartoffeln schälen und in Pommes schneiden. Diese dann in 180 Grad heißem Öl in der Friteuse ca. 8 -9 Minuten fritieren, gut abtropfen lassen und dann salzen.

Anrichten

Die Filetsteaks auf einem Teller anrichten. Die Erdbeer-Pfeffer-Sauce dazugeben, die Spargel daneben anrichten. Die Pommes auf einem Extra-Teller anrichten und die Majo in Portionsförmchen geben dazu stellen. Den gestossenen Kampotpfeffer und das Fleur de Sel auf den Tisch stellen, damit jeder sein Steak selbst würzen kann.