

## Rinderfiletsteak mit Pfeffersauce und Kartoffelrosen



In der DDR wurde Rindfleisch oft sparsam verwendet, da es nicht so leicht verfügbar war. Dieses Klassiker-Rezept begeistert immer, einfach in der Zubereitung, mit einer leckeren Soße und dekorativen Kartoffelrosen auf den Teller gebracht.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

#### Kartoffelrosen

8-10 mittelgroße Kartoffeln Olivenöl Salz, Pfeffer	schälen, waschen und mit einem Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Eine Muffinform mit Olivenöl einfetten, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
12 Scheiben Bauchfleisch	längs schuppenförmig überlappend mit den Kartoffelscheiben belegen und zu einer Rose aufrollen. Die Rollen nun in die Muffinform setzen und etwas auseinanderzupfen damit die Form einer Rose entsteht.
1 TL Rosmarin 1 TL Salz ½ TL Pfeffer Olivenöl	verrühren und mit einem Pinsel die Kartoffelrosen bestreichen. Bei 160 °C Umluft im Backofen ca. 30 min goldbraun backen.

#### Pfeffersoße

5 EL Butter 1 Zwiebel	in einer Pfanne schmelzen und die klein gehackten Zwiebelstücke darin glasig dünsten.
2 EL bunte Pfefferkörner	hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10 min mitdünsten.
100 ml Portwein 200 ml Rinderfond	mit Portwein ablöschen, Rinderfond hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen.



100 ml Rinderfond  
1 EL Speisestärke

hinzugeben und verrühren.

---

250 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer

hinzugeben und unter Rühren einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

### **Steak**

---

2 Rinderfiletsteaks, ca. 2  
cm dick  
Salz

aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. einer Stunde auf Zimmertemperatur kommen lassen, dann beide Seiten gut salzen.

---

Olivenöl

in einer Pfanne erhitzen (es soll rauchen) und die Steaks darin von beiden Seiten jeweils 1,5 min scharf anbraten.

---

1 Knolle Knoblauch

mittig halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne geben.

---

2 EL Butter  
einige Blätter frischer  
Salbei

hinzugeben. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Fleisch ca. 3 min lang immer wieder damit übergießen.

---

die Steaks aus der Pfanne nehmen und 5 min in Alufolie ruhen lassen. Aufschneiden und servieren.

---