



# GEBRATENES RINDERFILET

mit Stangenspargel und Macairekartoffeln



A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read "Dirk Luther".

Dirk Luther



Pfefferkörner zerdrücken, mit den Schalottenwürfeln, Essig und Wasser zum Kochen bringen. Auf 1/3 reduzieren und passieren.



Die Butter in einem großen Topf bei sanfter Hitze zerlassen (zu hohe Temperaturen führen zu Bratgeschmack).



Die Eigelbe zusammen mit der Essigreduktion verrühren und über einem Wasserbad schaumig schlagen. Das sanfte Erhitzen verhindert ein vorzeitiges Stocken und das Schlagen bringt Luft in die Eigelbmasse.



Die Butter zuerst tropfenweise und dann etwas schneller unter die verdickte Eigelbmasse schlagen (zu rasche Butterzugabe verhindert die Bindung und kann zum Gerinnen führen).



# Gebratenes Rinderfilet

## mit Stangenspargel und Macairekartoffeln

### ZUTATEN

**MACAIREKARTOFFELN**  
400 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Eigelb  
20 g Räucherspeckwürfel  
10 g Butter  
20 g Zwiebelwürfel  
1 TL gehackte Petersilie  
2–3 EL Öl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Muskat, frisch gerieben  
2 EL Mondamin

**RINDERFILET**  
4 Rinderfilets à 180 g  
30 g Butter  
Öl zum Braten  
1 Rosmarin- und Thymianzweig  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

**STANGENSPEGEL**  
2 kg weißer Spargel  
20 g Butter  
1/2 Zitrone  
1 Stck. Weißbrot  
Salz, Zucker

**SAUCE HOLLANDAISE**  
4 Eigelbe  
500 g Butter  
Salz  
Zitronensaft  
Essig-Reduktion:  
2 EL Tafellessig  
10 EL Wasser  
3 Schalotten, in Würfel geschnitten  
2 Pfefferkörner



### ★ PROFITIPP

Den Spargel richten Sie elegant an, indem Sie ihn mit blanchierten Schnittlauchhalmen zu kleinen Bündeln zusammenbinden.



**MACAIREKARTOFFELN** Kartoffeln waschen und kochen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ein wenig abkühlen lassen, dann das Eigelb unter die Kartoffelmasse rühren. Die Speckwürfel in der Butter glasig dünsten, die Zwiebelwürfel dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Alles mit der gehackten Petersilie zu den Kartoffeln geben und rasch zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse auf einer mit Mondamin gepuderten Fläche zu Walzen mit einem Durchmesser von 4 cm formen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Etwa 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Macairekartoffeln darin von beiden Seiten goldgelb braten. Falls nötig, noch etwas Öl hinzufügen.

**RINDERFILET** Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne rundherum mit Öl anbraten und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 135 °C ca. 15–18 Minuten weitergaren (54 °C Kerntemperatur). Kurz vor dem Servieren die Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und aufschäumen lassen, Kräuter hinzufügen und die Rinderfilets darin wenden.

**SPARGEL** Die Spargelstangen vom Kopf zum Schnittende hin schälen. Das Wasser in einem Topf mit Salz, etwas Zucker, Weißbrot und Butter zum Kochen bringen, dann den Spargel hineingeben und ca. 9–13 Minuten köcheln lassen. Der Spargel sollte idealerweise einen leichten Biss haben.

**SAUCE HOLLANDAISE** Als Letztes wird die Sauce Hollandaise vorbereitet (Zubereitung siehe linke Spalte). Sobald die Sauce fertig ist, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Stangenspargel auf einem vorgewärmten Teller dekorativ anrichten. Das Rinderfilet und die Macairekartoffeln dazulegen, Sauce Hollandaise über den Spargel gießen.



**Rinderfilet**

