

Rinderfilet im Schinkenmantel mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

Zutaten für 4 Personen

- 750 g Rinderfilet
- 100 g Serano Schinken
- 6-8 Salbeiblätter
- 10 Basilikumblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml Rinderfond
- 200 g Creme Fraiche
- 2 EL Speisestärke
- 1 kg Drillinge
- 500 g Brechbohnen
- 1 TL Bohnenkraut
- 200 g Frühstücksspeck (Bacon)



Vorbereitung:

Rosmarin, Salbei, Basilikum und Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl aufgießen. Das Filet waschen und trocken tupfen, dann etwa 4 Stunden in zwei Drittel des Olivenöls Kräutermischung einlegen. Ab und zu wenden.

Drillinge waschen und in Salzwasser 15 Minuten kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kalt werden lassen. Die Kartoffeln hälfeln, aber nicht schälen. Mit dem Rest der Kräutermischung übergießen und kaltstellen.

Bohnen waschen, ggf. die Spitzen abschneiden. In kochendem Salzwasser mit dem Bohnenkraut etwa 10 Minuten bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Etwa 10-12 Bohnen bündeln und mit zwei Scheiben Speck umwickeln.

Zubereitung:

Fleisch:

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Das Filet aus der Beize nehmen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit etwas Fett gut vorheizen. Das Filet von allen Seiten kurz, scharf anbraten, dass es gut gebräunt ist.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit dem Schinken umwickeln. In eine feuerfeste Form für 30 Minuten in den Backofen geben. Danach aus dem Ofen nehmen und vor dem Anrichten 3 Minuten ruhen lassen.

Sauce:

Ein bis zwei Esslöffel der Beize in der Pfanne kurz anbräunen. Die Pfanne mit Rotwein aufgießen etwas einkochen lassen. Mit Rinderfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme fraiche zugeben, ggf mit Speisestärke etwas andicken.

Beilagen:

Eine Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln mit der Beize auf der geschnittenen Seite knusprig braten, dann einmal wenden. Die Bohnenbündel etwa 10 Minuten mit braten, bis der Speckmantel knusprig braun ist.

Das Filet in dünne Scheiben schneiden mit etwas Sauce übergießen. Kartoffeln und Bohnenpäckchen zugeben.

Guten Appetit