

Filetsteak vom Weiderind mit Kartoffel-Zwiebel-Tarte und Senfsauce

Zutaten für 4 Portionen

Für das Fleisch

800g Rinderfilet fertig pariert
3 EL Pflanzenöl
2 EL Butter
¼ Stängel Rosmarin / Thymian
150 ml Brühe
3 EL grober Dijonsenf
3 EL Schmand

Zusätzlich

Tarte-Form 28 cm Ø

Für die Kartoffel-Zwiebel-Tarte

225 g Mehl (Typ 405)
2 EL Mehl zum Arbeiten
½ TL Meersalz
20 g Hefe
½ TL Zucker
4 EL Olivenöl und Fett für die Form

Für den Belag

7 Stck. Gemüsezwiebeln
3 EL Pflanzenöl
3 EL Olivenöl
200 g festkochende Kartoffeln
1 TL Fenchelsamen
100 g Gorgonzola
100 g Crème fraîche
50 g Parmesan
Pfeffer und Chili aus der Mühle

- 1 Mehl mit Meersalz und einer Prise Zucker mischen, die Hefe in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen und Olivenöl zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 2 Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe mit Pflanzenöl in einer vorgeheizten Pfanne goldbraun rösten. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln sofort in kaltes Wasser geben und die Stärke gut auswaschen. Die Kartoffeln auf ein Sieb gießen, abtropfen lassen und dann auf einem Küchentuch trocken tupfen. Die trockenen Kartoffeln mit dem Olivenöl verkneten.

- 3 Den Hefeteig durchkneten, auf leicht bemehlter Fläche ausrollen, die Form leicht ausfetten und mit dem Teig auslegen. Den Teig an den Seiten zu einem Rand hochziehen. Die Kartoffeln zusammen mit den Zwiebeln, Gorgonzola, Crème fraîche, Parmesan und Fenchelsamen vermengen. Mit Meersalz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Kartoffel-Käse-Mischung auf dem Hefeteig gleichmäßig verteilen und die Tarte abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei Umluft 180°C ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.
- 4 Den Ofen auf 160°C Umluft abkühlen lassen. Das Filet entweder im Ganzen binden oder als Filetmedaillons kräftig würzen und rings herum in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Pflanzenöl scharf und kurz anbraten. Filet auf ein Backblech mit Gitterrost legen und in ca. 45-55 Minuten medium garen. Die Pfanne mit der Brühe ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Senf und Schmand einrühren und abschmecken. Medium gegartes Filet in der Wärmeschublade bei 60°C für 10 Minuten ruhen lassen. Die Tarte nochmal in den Ofen geben und heiß werden lassen.
- 5 Vor dem Anrichten das Fleisch mit den Kräutern und der Butter nochmals in einer vorgeheizten Pfanne nachbraten und dekorativ mit einem schönen Stück Tarte, der Senfsauce sowie den Kräutern vom Nachbraten anrichten

©by Alexander Schütz