



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Roh mariniertes Rinderfilet auf Kartoffel-Kraut-Rösti mit Apfelmeerrettich

ZUTATEN

400 g Rinderfilet
100 g körniger Senf
20 g Nussöl
100 ml Brühe
10 ml Essig (Apfel, Trauben)
5 cl Calvados (Apfelkorn)
600 g festkochende Kartoffeln
200 g Sauerkraut aus der Dose
4 Äpfel
4 EL Meerrettich aus dem Glas
Öl, Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, frische Kräuter

ZUBEREITUNG

Rinderfilet:

Das Rinderfilet in 12 dünne Scheiben schneiden und auf eine Platte zum Marinieren legen. Den Senf mit der Brühe, dem Essig, dem Calvados und dem Nussöl zu einer Marinade glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern (Petersilie) abschmecken und über das Rinderfilet geben. Das Fleisch eine halbe Stunde marinieren.

Rösti:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe raspeln (nicht zu fein). Das Kraut gut wässern und dann trockentupfen. Das Kraut und die Kartoffeln vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die komplette Masse dann in ein Tuch geben und richtig ausdrücken, so dass eine trockene Masse entsteht.

Die Röstimasse nun in einer Pfanne mit viel Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten fünf Minuten goldbraun backen. Pro Person 2 Stück. Die krossen Rösti zum Abtropfen unbedingt auf Küchenkrepp legen.

Anrichten:

Die Rösti abwechselnd mit dem marinierten Rinderfilet anrichten. Von der Marinade ein paar Tropfen zum Garnieren nehmen.