Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit roter Pfeffersoße

Mit diesem wunderbaren Rezept für Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit roter Pfeffersoße lassen sich alle Gäste gern verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: Butaris

Zutaten

550 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Mehl
4 Stk.	Eier
100 g	Butterschmalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

Für das Steak und die Pfeffersauce

150 ml	Rotwein
2 EL	Sherryessig
150 ml	Rinderfond
1 TL	Tomatenmark
100 g	Butterschmalz (kaltes)
800 g	Rindersteaks
1 EL	Pfeffer (rosa)
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit roter Pfeffersoße zuerst das Rösti zubereiten: Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in eine große Schüssel grob reiben. Zwiebelwürfel, Eier und Mehl zufügen, alles gut durchmengen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

2. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Vom Kartoffelteig mit einem Esslöffel Portionen abstechen und in das heiße Fett geben. Von beiden Seiten zirka 3 Minuten braten. Herausnehmen und in Alufolie warmhalten.

3. Für die Pfeffersauce den Essig mit Rotwein, Rinderfond, Tomatenmark und Sherryessig in einen Topf geben, gut verrühren. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Temperatur um die Hälfte reduzieren lassen. In der Zwischenzeit ein Fünftel des Butterschmalzes in einer Pfanne zerlassen, die küchenfertigen Steaks darin braten (auf jeder Seite etwa 3 Minuten). Herausheben, auf Alufolie setzen, salzen und pfeffern, mit Folie umschließen.

4. Das restliche Butterschmalz aus der Pfanne abgießen, dann die reduzierte Sauce einfüllen, aufkochen, Bratenrückstand loskochen, gut verrühren und wieder einige Zeit köcheln lassen. Anschließend Zucker und rosa Pfefferkörner zufügen, weiter reduzieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Das restliche Butterschmalz klein schneiden und unterrühren. Salzen und pfeffern. Alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Das Rinderfilet auf Kartoffelrösti mit roter Pfeffersoße mit einer Salatbeilage oder Gemüse servieren.