

# Zartes Rinderfilet mit Kartoffel-Apple-Gratin

Ein ganz besonderes Rezept für Gourmets: Zartes Rinderfilet mit Kartoffel-Apple-Gratin, hier mit leckerem Feldsalat angerichtet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

650 g	Rinderfilet
2 EL	Rosmarin
2 EL	Salbei
1 EL	Thymian
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
3 Stk.	Lorbeerblätter
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	Öl (zum Anbraten)

## Für das Kartoffel-Apple-Gratin

800 g	Kartoffeln
4 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
50 g	Ziegenkäse (gehobelten)
1 Prise	Thymian
1 Becher	<a href="#">Schlagobers</a>
2 EL	Milch
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das zarte **Rinderfilet mit Kartoffel-Apfel-Gratin** zunächst den Ofen auf 180 Grad anheizen und eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in sehr feine Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen und trockenreiben, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
2. Apfel- und Kartoffelscheiben abwechselnd in die Auflaufform schichten. Thymian waschen, trockenschütteln und fein hacken. Über die Kartoffeln und Äpfel streuen. Den Käse reiben und ebenfalls verteilen. Schlagobers und Milch mischen, mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Über das Gratin gießen. In den Ofen schieben und auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten goldgelb backen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Rinderfilets zubereiten: Rosmarin, Thymian und Salbei waschen und trockenschütteln, Blätter und Nadeln von den Stielen zupfen und grob hacken. Alle Kräuter in einer Schale durchmischen, dann auf die Arbeitsfläche streuen. Die Rinderfilets mit Pfeffer und Salz würzen, dann in den Kräutern mehrmals wenden, bis sie rundum bedeckt sind.
4. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Filets bei starker Hitze rundum anbraten und wieder herausnehmen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Lorbeerblätter darauf verteilen. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken, ebenfalls auf dem Blech verteilen. Die Filets darauf setzen und für 30 Minuten bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) in den Ofen schieben.
5. Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten rasten lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit dem Gratin auf Tellern anrichten.

## Tipp

Zum zarten Rinderfilet mit Kartoffel-Apfel-Gratin schmecken Blattsalate. Wer keinen Ziegenkäse mag, nimmt einfach eine andere Sorte.