

Filetsteak Rossini auf Kartoffelscheibe mit Gänseleber



Zutaten für vier Personen:

400 g Filetsteak
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 große Kartoffeln
Olivenöl
eine Rolle Gänseleberpastete
(davon vier Scheiben)
25 g getrocknete Steinpilze
200 g Champignons
Mehl
Portwein
2 EL Petersilie, fein geschnitten
75 g Rucola als Deko (optional)
1 Zitrone

Besondere Hilfsmittel:

Bräter mit Rosteinsatz

1. Steinpilze in heißem Wasser einweichen.
2. Kartoffeln gut waschen und bürsten. Aus jeder Kartoffel zwei 8-10 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden, also insgesamt vier Scheiben.
3. In einen Suppenteller 4 EL Olivenöl geben und die Kartoffelscheiben darin wälzen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, auf jeder Seite 3-4 Minuten in einer beschichteten Pfanne vorbraten. Eventuell etwas Olivenöl nachgießen. Dann auf einen Rost in einen Edelstahl-Bräter legen.
4. Vier 2 cm dicke Scheiben aus dem Rinderfilet schneiden. In einer

beschichteten Pfanne auf jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Kartoffeln setzen.

5. Aus einer Rolle Gänseleberpastete 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Filets legen. Die Filets auf den Kartoffeln mit diesen Scheiben im Ofen bei ca. 180° 5-10 Minuten fertig garen.

6. Pilze putzen und in dickere Scheiben schneiden. Steinpilze ausdrücken, klein schneiden und das Einweichwasser filtern. Pilze in Olivenöl braten, dann salzen und pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. Mit Portwein ablöschen. Etwas

von dem gefilterten Einweichwasser zugeben, fein geschnittene Petersilie untermischen und noch etwas köcheln lassen.

Hinweise:

Für dieses Gericht eignen sich auch Ochsen- oder Kalbsfilet. Statt getrockneten Steinpilzen kann man TK-Ware verwenden. Statt Einweichwasser dann etwas leichte Rinderbrühe nehmen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung 40 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, französisch

Rezeptanregung: Tim Mälzer in VOX TV, 17.10.2005.
Anpassung und Foto: Walter Stand 11.01.2023