

Zubereitung:

Filetsteak:

Rinderfilet trocken tupfen und in 4 gleich dicke Steaks schneiden. Filets jeweils mit einem Stück Küchengarn umwickeln und mit Salz würzen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze ca. 1 Minute kräftig anbraten. Dann von jeder Seite 3–4 Minuten weiterbraten. Salbei ganz kurz mitbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Steaks mit Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Beilagen:

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Baconscheiben in eine Ecke des Blechs nebeneinanderlegen. Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und waagrecht halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf dem freien Blech verteilen. Mit Salz würzen. Im heißen Ofen 50–55 Minuten backen. Bacon nach 10–12 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Salbei waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Champignons putzen, eventuell waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, halbieren.

Inzwischen 2 EL Öl im Bratfett erhitzen. Pilze darin goldbraun braten. Tomaten zum Schluss kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon in Stücke brechen. Steaks mit Kartoffeln, Pilzen und Tomaten anrichten. Burrata zerzupfen und auf den Steaks verteilen. Speck und Salbeiblättchen darüberstreuen.

Einkaufsliste für 4 Personen:

3 Scheiben Speck
800g mehligkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
4 Stiele Salbei

300g Champignons
200g Kirschtomaten
800g Rinderfilet
5EL Öl

150g Burratakäse (oder Büffelmozzarella)
Backpapier
Küchengarn
Alufolie

