

Rindsfiletmedaillons in der Röstikruste



Zutaten

Für 4 Personen

8 Stück Dörrtomaten in Öl eingelegt
500 g Kartoffeln festkochend
4 Stück Rindsfiletmedaillons je 2 cm dick
geschnitten oder 4 kleine
Hohrückensteaks
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel Paprika edelsüss
1 Esslöffel Bratbutter
2 Esslöffel Olivenöl oder Öl von den
Tomaten

Zubereitung

Die Dörrtomaten auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Die Kartoffeln schälen, dann in möglichst dünne und lange Streifen reiben (Julienne- oder ersatzweise Röstiraffel). Auf einem Küchentuch trockentupfen.

Die Rindsmedaillons oder Hohrückensteaks mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Fleisch auf jeder Seite nur gerade 15 Sekunden anbraten. Herausnehmen.

Im Bratensatz 2 Esslöffel Tomatenöl erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelstreifen in der Pfanne verteilen. Die Hitze auf mittlere Stufe zurückstellen und die Kartoffeln leicht salzen. Die Hälfte der Dörrtomaten in 8 kleinen Kreisen auf die Kartoffeln geben, dann die Medaillons darauf setzen. Mit der zweiten Hälfte Tomaten belegen. Die restlichen Kartoffeln darauf verteilen und gut andrücken. 5 Minuten weiterbraten.

Die «Rösti» auf einen grossen Teller stürzen und wieder in die Bratpfanne gleiten lassen. Auf der zweiten Seite ebenfalls 5 Minuten braten. Dann die «Rösti» mit Hilfe der Bratschaufel zwischen den Medaillons durchtrennen und die einzelnen Medaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten.