

Alm-Ochsen-Filet im Zitronen-Thymian-Mantel

Für 4 Personen

Alm-Ochsenfilet:

800 g Rinderfilet, am Stück	3 EL Olivenöl	2 Bund Zitronenthymian
2 Bund Rosmarin	Meersalz	Pfeffer

Streichholzkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, länglich	1 l Erdnussöl	Salz
---------------------------	---------------	------

Tomaten:

300 g Cherrytomaten	3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico, alt
Meersalz		

Soße:

100 ml Weißwein	5 EL Estragonessig	1 Schalotte
1 EL Pfefferkörner, zerdrückt	4 Zweige Estragon	2 Eier
75 g Butter, kalt	1 EL Estragon	Meersalz

Den Backofen auf 120 bis 130 Grad vorheizen.

Alm-Ochsenfilet im Zitronenthymianmantel:

Rinderfilet von allen Seiten fünf Minuten in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bund Zitronenthymian und einen Bund Rosmarin gemischt auf Teller legen. Das Fleisch darauf legen, mit restlichem Zitronenthymian und Rosmarin bedecken und zusammenbinden. Im Ofen garen, bis die Kerntemperatur 50 Grad erreicht hat. Wenn es schneller gehen muss, kann die Temperatur auch erhöht werden.

Streichholzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Streichholzform schneiden. In 190 Grad heißem Erdnussöl knusprig frittieren, abtropfen und salzen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Tomaten:

Tomaten an der Rispe mit Olivenöl und Salz in eine Auflaufform geben, fünf Minuten bei 160 Grad garen. Alten Balsamico begeben.

Soße:

Weißwein, Essig, fein gehackte Schalotte, Estragonzweige und Pfefferkörner auf circa vier Esslöffel einkochen und auskühlen lassen. Eigelb mit der kalten Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren. Estragon fein hacken, zur Soße geben und diese mit Salz abschmecken. Den Kräutermantel vom Alm-Ochsenfilet vorsichtig entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit den Streichholzkartoffeln, Tomaten und der Soße servieren.

Andreas C. Studer am 29. August 2008