

Filetsteaks mit Remoulade und Kartoffelsalat

Je feiner marmoriert das Fleisch ist, desto zarter ist es. Wenn das Fleisch kalt ist, sieht man die Marmorierung noch besser. Das Fleisch jedoch vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur kommen lassen.

Rinderfilet putzen und in dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und mit Würzmischung würzen. Öl in Pfanne erhitzen, etwas Knoblauch durch die Pfanne rühren, Fett erhitzen, Fleisch Stück für Stück reinsetzen,

Die Pfanne soll so heiß sein, dass Fleisch braten kann und Hitze in Pfanne in etwa gleich bleibt, auch wenn Fleisch dazu kommt. Andererseits soll Pfanne nicht so heiß sein, dass es raucht oder spritzt.

Das Fleisch sanft von beiden Seiten anbraten. Leicht weiterbraten lassen, bis beide Seiten schön braun sind. Pfanne vom Feuer nehmen, Kräuter im Ganzen legen (Salbei, Rosmarin, Thymian), etwas Öl drübergeben, damit die Kräuter ihre ätherischen Öle abgeben können.

Kartoffelsalat in Suppentellern anrichten. Filetsteaks in dicke Scheiben schneiden und etwas Remoulade daneben geben.