

# FALSCHES OCHSENFILET

mit Kartoffel-Meerrettich-Kruste und Schnittlauchsauce



Foto: Clemens Klüver

## Zutaten für 4 Personen:

### Zutaten für das Fleisch:

- 1,2 kg falsches Ochsenfilet
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL Fenchelsaat
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 5 Lorbeerblätter

### Zutaten für die Sauce:

- 60 g Butter
- 80 g Mehl (beides pro Liter Sauce)
- 1 Bund Schnittlauch
- 0,1 l Sahne

### Zutaten für die Kruste:

- 400 g Pellkartoffeln
- 30 g Meerrettich
- 1 Eigelb
- 0,05 l Traubenkernöl
- etwas Paniermehl

### Zutaten für die Garnitur:

- 20 Kirschtomaten
- 12 lange Schnittlauch-Halme

## Rezept:

Hotel Waldesruh am See, Aumühle

## Zubereitung:

Falsches Filet mit Suppengemüse, Pfefferkörnern und Fenchelsaat im siedenden Wasser gar kochen. Kalte, gepellte Kartoffeln grob reiben und mit Meerrettich, Meersalz, etwas Traubenkernöl (alternativ Olivenöl) und 1 Eigelb vermengen.

Das falsche Filet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter bei geringer Hitze vorsichtig anbraten. Im Anschluss die Scheiben mit der Kartoffelmasse so belegen, dass sie komplett bedeckt sind und mit etwas Panierbrot bestreuen. Im Ofen bei Oberhitze bräunen.

In der Zwischenzeit den Kochfond mit Mehlbutter binden und etwas geschlagene Sahne einrühren. Zum Schluss fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben. Kirschtomaten kurz in der Pfanne anschwitzen.

Die gratinierten Scheiben vom falschen Filet auf die Schnittlauchsauce legen und mit den Kirschtomaten servieren.

