



# Rinderfilet mit leichter Balsamico-Creme-Sauce

Zutaten (für 4 Personen):

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

600 g kleine neue Kartoffeln  
60 g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Rosmarinnadeln  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

40 Frühlingszwiebel  
120 g rote Paprikaschoten  
250 ml Rinderfond  
1 EL Balsamico Creme "Classic Romance"  
¼ TL Speisestärke, in wenig Wasser angerührt  
Salz, Pfeffer  
1 TL Thymianblättchen

**Für die Steaks:**

4 Filetsteaks vom Rind (aus der Mitte geschnitten)  
à ca. 180-200 g  
4 Scheiben roh geräucherter, durchwachsener Speck  
Salz, Pfeffer  
2 EL Sonnenblumenöl  
30 g Butter  
Balsamico Creme "Classic Romance" zum Garnieren

Empfohlene Produkte:



## Schritt 1: Der Anfang

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale längs halbieren. In einer Pfanne mit Olivenöl und der zerdrückten Knoblauchzehe langsam braten (ca. 15-20 Minuten). Die Schalotten schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. In den letzten 5 Minuten mit den Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben.

## Schritt 2: Die Zutaten vorbereiten

Für die Sauce die Frühlingszwiebel putzen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Rauten mit etwa 1 cm Kantenlänge schneiden.

## Schritt 3: Die Steaks zubereiten

Die Steaks jeweils mit einer Scheibe durchwachsenen Speck umwickeln, diesen mit Küchengarn festbinden. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in Öl und Butter von jeder Seite etwa 4 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und warm halten.

## Schritt 4: Die Sauce zubereiten

Frühlingszwiebel und Paprikarauten in die Pfanne geben und kurz darin anschwitzen. Mit Crema Balsamico ablöschen. Den Rinderfond angießen und das Ganze 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit der angerührten Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



#### Schritt 5: Der letzte Schliff

Die Filetsteaks mit der Sauce und den Rosmarinkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Tellerrand und die Steaks mit Crema Balsamico garnieren.