



Rinderfilettürmchen mit Maisgaletten und Portweinsauce

Zutaten:

200g Rinderfilet
1 kl. Dose Mais
2 Eier
100g Mehl
1 Bund Spargel
Milch
Tomaten
Pfefferkäse
Portwein
Chiliflocken
Bratensauce
Öl
Zwiebeln
Paprika
Kräuter
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Nehmen Sie sich eine Schüssel. Geben Sie die Milch, das Mehl und die Eier hinein. Würzen Sie mit Pfeffer und Salz und geben Sie eine Hälfte vom Mais in die Schüssel. Mixen Sie es durch. Dicken Sie, wenn nötig, mit Mehl nach, bis Sie einen etwas dickeren Pfannkuchenteig haben. Geben Sie anschließend den restlichen Mais in die Schüssel.

Schneiden Sie Steaks vom Rinderfilet. Erhitzen Sie eine Pfanne auf hohe Temperatur und geben Sie etwas Öl hinein. Braten Sie die Steaks in der Pfanne scharf an. Nur einmal wenden, lassen Sie dem Fleisch Zeit braun zu werden, bis es sich vom Pfannenboden löst. Sie sollen innen roh bleiben und im Ofen durchziehen, deshalb braucht die Pfanne hohe Hitze.

Braten Sie die Maisgaletten in einer Pfanne aus. Mehlieren Sie Tomaten und braten Sie sie kurz in einer Pfanne aus. Bauen Sie aus den Maisgaletten, den Tomaten, den Steaks und dem Käse „Türmchen“, stecken Sie ein Holzstäbchen oder einen Rosmarinzwig durch und stellen Sie es bei etwa 200°C Für 5-7 Minuten in den Ofen.

Für die Portweinsauce: Schneiden Sie Knoblauch und Zwiebel klein und schwitzen Sie beides in einem kleinen Töpfchen an. Geben Sie etwas Rosmarin dazu und den Zucker. Schwenken Sie alles kurz durch und löschen Sie mit dem Portwein ab. Geben Sie drei bis vier Esslöffel Bratensauce aus dem Glas oder übrige oder vorbereitete Bratensauce dazu.

Schneiden Sie die Paprika in grobe Würfel. Braten Sie den Spargel und die Paprika kurz in einer Pfanne aus.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.