

# Filetsteak mit Limetten-Chili-Hollandaise und Knusperkartoffeln

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Steaks:

4 Rinderfiletsteaks (a ca. 175 g; 3-4 cm hoch)  
1 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
Backpapier

### Für die Knusperkartoffeln:

4 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
1-2 TL Edelsüßpaprika  
1 kg Kartoffeln  
100 g Panko (japanisches Paniermehl;  
ersatzweise Semmelbrösel)

### Für die Lometten-Chili-Hollandaise:

2 Schalotten  
5 EL Weißweinessig  
8 Pfefferkörner  
200 g Butter  
3 frische Eigelb  
Salz  
Pfeffer  
1 rote Chilischote  
1 Limette

## Rezept:

4 EL Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Würzöl, Kartoffeln und Panko mischen. Auf einem Backblech verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) 50-60 Minuten backen. Ab und zu wenden.

Schalotten schälen und fein würfeln. Mit 100 ml Wasser, Essig und Pfefferkörnern aufkochen. So lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf ca. 1/3 reduziert ist. Durch ein feines Sieb gießen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Butter bei schwacher Hitze schmelzen, bis sie sich in drei Schichten trennt (eine obere Schaumschicht aus Eiweißrückständen, eine mittlere aus gelbem Butterfett sowie die sich unten absetzende Molke). Schaum abschöpfen. Butterfett langsam in eine Schüssel gießen, sodass die Molke im Topf zurückbleibt.

Eigelb mit der Reduktion verrühren. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen zum dickcremigen Schaum aufschlagen. Geklärte Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chili putzen, längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Soße mit Limettensaft und Chili würzen. Im heißen Wasserbad warm stellen. Dickt die Soße zu sehr nach, etwas warmes Wasser in dünnem Strahl unterrühren.

Fleisch trocken tupfen. 1 EL Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Steaks darin von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann für ein rosa gebratenes (medium) Steak bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten zu Ende braten. Mit Hollandaise und Kartoffeln anrichten. Dazu schmeckt ein grüner Salat.