



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept Monat Juli 2009

Gebratenes Buttfilet auf warmem Wildkräuter-Pesto-Kartoffelsalat mit Ofentomate und altem Balsamico

Von Küchenchef Volker Specht vom Restaurant Bruhns Wellenlänge, Stein



Zubereitung:

Die Buttfilets mit Salz und Zitrone würzen und mit dem Thymianzweig in wenig Öl von jeder Seite zwei Minuten braten.

Für den Kartoffelsalat die gepellten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Aus der Brühe, Schalotten, Senf, Essig, Öl, Salz und einer Prise Zucker einen Sud kochen und nach und nach die Kartoffelscheiben damit begießen bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist. Ziehen lassen, aber nicht kaltstellen.

Für die Ofentomaten die Tomaten abziehen und entkernen, auf ein flaches Blech legen und mit Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen und im Ofen bei 95° eine Stunde trocknen lassen.

Für das Pesto die gewaschenen Wildkräuter mit den übrigen Zutaten im Mixer cremig pürieren, salzen, pfeffern und unter den Kartoffelsalat mischen.

Den Kartoffelsalat in die Mitte des Tellers geben, darauf das gebratene Buttfilet geben und mit den Ofentomaten und ein paar Tropfen Balsamico garnieren.

Volker Specht, Küchenchef Bruhns Wellenlänge

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Buttfilets a 150 g
1 Zweig Thymian
1 kg gekochte Pellkartoffeln
1 TL Senf
2 EL Essig
2 EL Öl
Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle
200 ml Brühe
3 St. gewürfelte Schalotte
4 St. Flaschentomaten
4 EL Olivenöl
und wer mag etwas alten Balsamico

Pesto:

200 g heimische Wildkräuter
50 g geriebener Weesbyer Geestkäse (ähnlich wie Parmesan)
2 EL Haselnusskerne
200 ml Olivenöl
1 TL weißer Balsamico

Weinempfehlung:

2007 Sauvignon blanc,
Ökologisches Weingut Sander, Rheinhessen