

 Hauptspeise



Rinderfilet mit Bacon-Butter

dazu Country Potatoes und scharfe Zuckermais

🕒 30 min Zubereitungszeit

🕒 50 min Kochzeit

🔥 1.218 kcal pro Portion

••• Leicht

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

2 Stk à 150g-200g US Black Angus Rinderfilet

100 g Bacon

250 g Butter

1 El Ahornsirup

Salz, Pfeffer zum Würzen

400 g Kartoffeln

4 Stängel Thymian

4 Stängel Petersilie

4 Zehen Knoblauch

4 El Olivenöl

1 El Paprikapulver, geräuchert

1 Chilischote

2 Stk Zuckermais

Zubereitung

- 1 Für die Bacon-Butter: Den Bacon in einer Pfanne kross ausbraten und anschließend auf Küchenpapier auskühlen lassen, dann klein hacken. 2 TL vom Baconfett, 200 g Butter, Ahornsirup und den gehackten Bacon miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen
- 2 Die Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Thymian, Petersilie und 2 Zehen Knoblauch fein hacken. Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Knoblauch und das geräucherte Paprikapulver über die Kartoffeln geben und alles gut miteinander vermengen
- 3 Backofen auf ca. 200°C Ober-/Unterhitze erhitzen. Die angemachten Kartoffelspalten auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und für ca. 45 Min. in den Ofen geben. Hin und wieder die Spalten wenden
- 4 Die Chilischote halbieren und von den Kernen