

Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Donnerstag, 22. Juni 2017



Rezept von **Andreas Wojta**

Erdäpfelpuffer mit Rinderfilet

30 Minuten/aufwendig



Zutaten fpr 4 Personen

500 g Rinderfilet (zugeputzt), Olivenöl, Zitronensaft, Salz.

Für die Erdäpfelpuffer:

4 mittelgroße Erdäpfel (vorzugsweise mehlig kochende Sorte), 2 Eier, 1 EL Mehl, 1 Knoblauchzehe (klein geschnitten), 1 TL Sauerrahm, Salz, Öl.

Für die Sauce:

4 EL Mayonnaise*, 1 EL Estragonsenf, 2 EL Cognac, 1 EL gehackter Kerbel, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL gehackter Schnittlauch.

Für die Mayonnaise:

1 Eidotter, 1 TL Senf, Salz, Zucker, Zitronensaft, 250 ml Öl.

Außerdem: 4 Eier, 1 Handvoll Wiesenkräuter zum Dekorieren.

Zubereitung

Für die Erdäpfelpuffer die Erdäpfel schälen, grob reiben, salzen und ausdrücken. Ei, Knoblauch, Sauerrahm und Mehl rasch untermengen und aus der Menge flache Laibchen formen. In heißem Öl beidseitig backen, aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtupfen.

Das Rinderfilet auf einer Küchenmaschine in nicht zu dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren und mit Salz würzen.

Die Eier 5 Minuten in Wasser kochen, danach vorsichtig schälen.

Für die Mayonnaise in einer Schüssel Ei, Senf, Salz, Zucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen gut verrühren. Öl langsam in schwachem Strahl nach und nach einfließen lassen und dabei kräftig rühren, bis sich die Masse homogen bindet. Für die Sauce die Mayonnaise mit allen angeführten Zutaten vermengen, die Eier damit überziehen. Mit Rinderfilet und Erdäpfelpuffer anrichten, mit den Wiesenkräuter dekorieren.