

PFEFFERSTEAK MIT SPECKBOHNEN



2 Rinderfilets
100 g Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck
300 g Bohnen (Fisolen)
100 g Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck
500 g Kartoffeln
Butter
Rotwein
Bunte Pfeffermischung
Salz, Pfeffer

1. Zuerst die Kartoffeln waschen und ca. 40 Minuten kochen. Anschließend schälen und durch eine Presse drücken.
2. Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen. Anschließend abschrecken und ca. 5 Bohnen jeweils mit einer Scheibe Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck umwickeln. Dann in Butter andünsten.
3. Die gepressten Kartoffeln in einer Pfanne andrücken und in Butterschmalz auf beiden Seiten braun braten.
4. Rinderfilets inzwischen mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils zwei Scheiben Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck umwickeln (mit einer Bratenschnur binden damit es eine schöne Form ergibt). Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf 3-4 Minuten anbraten. Filets mit Alufolie bedecken und ca. 10 Minuten rasten lassen.
5. Den Bratensatz mit einem Schuss Rotwein aufgießen, ein Stück Butter unterrühren und die bunte Pfeffermischung hinzugeben. Anschließend das Filet aus der Alufolie nehmen und zusammen mit den Speckbohnen und dem Kartoffelröster servieren.