

Rezept des Monats *November*



Filete con salsa huancaína

Zutaten für 4 Personen

800 g Filet vom Allgäuer Weiderind
(in 4 Steaks geschnitten á 200g)
0,1 l Sahne
80g Frischkäse
4 Eier
60g feingeschnittene Schalotten
1-2 Stk. rote Chili Schoten
4 Eßl. Sonnenblumen Öl
1 Limette (Saft)
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Salsa Huancaína:

Die vier Eier hart kochen, auskühlen lassen, schälen und die Eigelbe von dem Eiweiß trennen. Nun die Eigelbe durch ein feines Sieb drücken und mit dem Frischkäse und der Sahne glatt rühren. Chili Schoten halbieren, die Samen und Scheidewände entfernen, am besten unter fließenden Wasser. Die Chilis in feine Würfel schneiden. Je nach gewünschtem Schärfe Grad, die Chilis hinzufügen. Öl tröpfchenweise unter ständigem Rühren zufügen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Limettensaft abschmecken. Die Sauce auf kleiner Flamme erwärmen, Vorsicht nicht kochen lassen, da die Sauce sonst gerinnt.

Die Filetsteaks in einer heißen Pfanne bis zur gewünschten Garstufe braten. Auf warmen Teller oder einer Platte anrichten und mit der Salsa Huancaína überziehen. Als Beilage empfehlen wir gebratener Maiskolben und wilde Kartoffeln.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht **Horst Schmidt**