


Vergoldetes Filet mit Beiwerk von Buddy Dinner

 35-40 Minuten

 2 Portionen



Zutaten

2 Süßkartoffeln	2 EL Olivenöl
100g Zuckerschoten	200 g Champignons
50 g Pfifferlinge	1 rote Zwiebel
100 ml Sahne	50 g Petersilie
250 g Argentinisches Filetsteak	2 EL Grafschafter Goldsaft
50 g Rosmarin	1 Avocado
100 g Sour Cream	1 EL Steakpfeffer
2 TL Meersalz	

Zubereitung

Süßkartoffeln ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend gleichmäßig einschneiden und mit Olivenöl bepinseln. Dann für ca. 20-25 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Ofen garen. Zuckerschoten für ca. 10 Minuten im Salzwasser blanchieren. Champignons putzen, zusammen mit der roten Zwiebeln klein schneiden und mit den Pfifferlingen sowie etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Mit 100 ml Sahne aufgießen [&] mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit Petersilie garnieren. Filetsteak waschen, trocken tupfen und mit 2 EL Grafschafter Goldsaft marinieren. Anschließend mit Meersalz, Rosmarin und Steakpfeffer würzen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten von beiden Seiten anbraten (Medium). Avocado teilen und auf der Schnittkante bei starker Hitze kurz anbraten - im Anschluss mit Sour Cream füllen.

Guten Appetit wünschen Grafschafter und Buddy Dinner.