

## Rinderfilet à la Kontiki mit Batatas portugues

Rinderfiletsteaks, je etwa 200 g  
4 Zweige Zitronenthymian  
4 EL Olivenöl, 1 TL Currypulver  
1/2 TL grob gemahlener Pfeffer  
30 ml roter Portwein  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### Für die Knoblauchbutter:

2 Knoblauchzehen  
125 g weiche Butter  
je 1 Msp. Salz und Pfeffer  
1 EL fein geschnittene Petersilie

### Für die Batatas portugues:

800 g fest kochende Kartoffeln  
Salz, 80 g Zwiebeln  
80 g durchwachsener Räucherspeck  
3 EL Olivenöl  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL fein geschnittene Petersilie  
oder Koriandergrün

### Außerdem:

4 Datteltomaten nach Belieben  
Thymianzweige für die Garnitur



(1) Die Rinderfiletsteaks mit Küchenpapier trocken tupfen und beiseite stellen. Die Thymianblättchen von den Stängeln zupfen und in einer flachen Form mit dem Öl, Currypulver, grobem Pfeffer und Portwein gut verrühren. Die Steaks einlegen, in der Marinade wenden und zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen.

(2) In der Zwischenzeit die Knoblauchbutter herstellen. Dafür den Knoblauch schälen und die Zehen durch die Knoblauchpresse in eine kleine Schüssel drücken. Den Knoblauch mit der weichen Butter verrühren, die Mischung salzen, pfeffern und die Petersilie unterrühren. Die Knoblauchbutter nach Belieben entweder in Schälchen füllen oder etwa 1 cm dick auf einem Stück Pergamentpapier verstreichen, im Kühlschrank fest werden lassen und beliebige Formen ausstechen.

(3) Für die Batatas portugues die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten garen, dann abgießen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken, den Speck in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

(4) Den Backofen auf 220 °C vorheizen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin ringsum anbraten. Die Zwiebel- und Speckwürfel zufügen und kurz mitbraten. Zum Schluss die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

(5) Den heißen Stein im vorgeheizten Backofen auf 220 °C erhitzen. Die Steaks aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen, auf den heißen Stein legen und je nach persönlichem Geschmack auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten braten. Nach Belieben die Datteltomaten halbieren, den Stielansatz entfernen und die Tomatenhälften kurz mit auf den heißen Stein legen. Die Rinderfiletsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Datteltomaten, der Knoblauchbutter und den Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Thymian garniert servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie  
unter [www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**