

Filetsteaks mit Kürbisrösti und Entenleber

Für 4 Personen:

800-1000g USA oder australische Rindermedaillons ca. 4-5 cm dick (**gibt's bei mir**),
250g Kartoffeln, 250g Kürbis (Hokaido), 1 Ei, 1 Eß. Mehl, 2 Eß. Olivenöl,
4 Scheiben Entenstopfleber gefroren (**gibt's bei mir**), (braucht man nicht unbedingt!)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Whiskysauce:

4 Eß. Whisky, 200ml Sahne, 4 Esslöffel groben Senf, 1 Eß. Butter
Salz und Pfeffer zum würzen

Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen. Wenn es schnell gehen muss für 45 Min. eingeschweißt ins lauwarme Wasser legen (nur bei tiefgefrorener Ware).

Das Fleisch muss Zimmertemperatur haben.

Für das Rösti:

Kartoffel schälen, Kürbis von den Kernen und weichem befreien und nicht zu fein raspeln.
Mit Ei und Mehl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 80° C vorheizen (Ober und Unterhitze). 4 Teller im Ofen vorwärmen.

2 Pfannen mit jeweils 2 Eß. Olivenöl erhitzen (Öl darf nicht rauchen).

Man kann auch mein Reiskeim-Öl verwenden (Hitzebeständig bis 243°C) (**gibt's bei mir**). Das Fleisch je Seite 2 Minuten scharf anbraten. Dann die gefrorenen Entenscheiben dazugeben. Fleisch und Entenleber dann je Seite nochmals ca. 4-5 Min. braten. Dann salzen und pfeffern. Das Fleisch und die Entenleber auf ein Teller geben und für 5-7 Min. in den vor geheizten Ofen geben. Kerntemperatur **Fleisch** ca. 58°C (Medium). **Entenleber** zwischen 63°-70° (**Kerntemperaturmesser gibt's bei mir**).

Sobald das Fleisch brät, mit der Hand 4 flache Rösti formen und in der Pfanne ca. 10-13 Minuten langsam bei einmaligem wenden knusprig braten.

In der Zwischenzeit Whisky in die Pfanne geben und den Fleischbratensatz loskochen. Sofort die Sahne dazugeben und 2 Min. einköcheln lassen. Den Senf dazugeben, nochmals erhitzen und zum Schluss die Butter unterrühren, so das alles eine sämige Sauce gibt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP: Whiskysauce auf die vorgewärmten Teller auftragen und den Rest als Türmchen aufsetzen!
Als Beilage! Australischen oder USA- Rotwein(gibt's bei mir).

