

| Lanz kocht - Das Menü am 25. Februar 2011 | „Hüttenzauber“

**Vorspeise: *Kartoffeleintopf mit Apfel und Meerrettich*
von Steffen Henssler**

Zutaten für vier Personen

100 g	Zwiebeln
75 g	Butter
450 g	Kartoffeln, mehlig kochend
150 ml	Weißwein
750 ml	Rinderbrühe
150 g	Äpfel
150 ml	Sahne
1 EL	Meerrettich (aus dem Glas)
320 g	Rinderfilet
4 Scheiben	Speck
4 EL	Sesamöl, dunkel
4 EL	Sherry
0,5 Bund	Majoran
0,5 Bund	Schnittlauch
0,5 Bund	Blattpetersilie
0,5 Stck.	Meerrettich
	Pfeffer
	Zucker
	Salz



Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und dazu geben. Mit etwas Salz und Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Brühe auffüllen. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Äpfel, die Sahne und den Meerrettich aus dem Glas dazu geben, kurz mitkochen lassen und dann vom Herd nehmen.

Das Rinderfilet in vier Scheiben schneiden und in Speck wickeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz braten.

Den Eintopf in vier Suppenteller verteilen und jeweils einen Esslöffel Sesamöl und Sherry dazu geben. Majoran, Schnittlauch und Blattpetersilie hacken und drüberstreuen. Das Fleisch à part anrichten und den Meerrettich darüber reiben.

Idee: Steffen Henssler