

# FILETSTEAK MIT ORANGENBUTTER

4 Portionen

von Monika

## ZUTATEN

4 Rinderfilets à 180 g

1 Bio Orange

60 g Butter

1 EL Butter

1 Msp Lebkuchengewürz

¼ TL Paprikapulver edelsüß

Salz

4 Stiele Thymian

5 Stiele Petersilie

750 g Kloßteig halb/halb

1 Eigelb

1 TL Pfefferkörner

1 EL Kaffeebohnen

3 EL Butterschmalz

## ZUBEREITUNG

1. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
2. 60 g Butter mit der Hälfte der Orangenschale, dem Lebkuchengewürz, dem Paprikapulver und etwas Salz verrühren und kaltstellen.
3. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken.
4. Den Kloßteig mit dem Eigelb und den Kräutern verkneten.
5. Aus der Masse kleine Kugeln formen.
6. Die Pfefferkörner, Kaffeebohnen und den Rest der Orangenschale in einem Mörser grob zerstoßen.
7. Die **Filets** kalt abbrausen und trockentupfen; anschließend die Gewürzmischung auf dem **Fleisch** verteilen und leicht andrücken.
8. 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelklößchen darin rundherum goldbraun anbraten.
9. In der Zwischenzeit 1 EL Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und die **Rinderfilets** von jeder Seite ca. 3 Minuten braten und mit etwas Salz nachwürzen.
10. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen (80 Grad Ober-Unter-Hitze) 5 Minuten nachgaren lassen.
11. Zum Servieren die **Filetscheiben** mit den Klößchen auf Tellern anrichten und mit Orangenbutter garnieren.

Als Beilage passt Rahmwirsing.

Guten Appetit!



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

