

Ist es denn schon Weihnachten? Der Küchentrend: Weihnachtsaromen bereits im Sommer / Herbst!

**Gegrilltes Rinderfilet unter der Spekulatiuskruste  
dazu gebackener Ofenkartoffel mit Christstollentopping  
und Dominostein-BBQ-Sauce**

*Rezepte für jeweils 4 Personen*

**Dominostein-BBQ-Sauce:**

8 Dominosteine, fein gehackt  
50g bittere Kuvertüre, geraspelt  
200ml BBQ Sauce  
Salz/Pfeffer

BBQ Sauce erhitzen, Dominosteine und Kuvertüre dazu geben und aufmixen mit einem Pürierstab, nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

\*

**Gebackener Ofenkartoffel mit Christstollentopping:**

2 Ofenkartoffeln, gekocht und halbiert  
100g Christstollen mit Marzipan und Rosinen  
2 EL Butter  
1 TL Meerrettich  
4 EL Schafskäse, fein gewürfelt  
50g Kapern, fein gehackt  
50g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt, fein gehackt  
1 Ei  
Salz / Pfeffer

Alle Zutaten mischen und auf die vier halben Kartoffeln verteilen. Bei 220 °C auf einem mit Olivenöl bestrichenen Backblech 10-15 Minuten goldbraun backen.

\*

**Gegrilltes Rinderfilet unter der Spekulatiuskruste:**

4 Rinderfilet-Mittelstücke à 180g  
8 EL Olivenöl  
4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 TL getrockneten Thymian  
1 Ei  
1 EL Senf  
2 EL Butter  
2 EL Parmesan, fein gerieben  
2 EL Paniermehl  
100g Mandelspekulatius, fein gebröselt  
Salz/Pfeffer

Rinderfilet salzen und pfeffern, von beiden Seiten scharf angrillen (Grillrost muss sehr heiß sein). Angebratenes Fleisch kaltstellen (kann auch bereits am Vortag gemacht werden). Spekulatius, bis auf 3 TL mit Ei, Parmesan, Butter, Senf, Thymian, Knoblauch, und 4EL Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste auf die Rinderfilets verteilen und das Fleisch so bei 150°C, 8 Minuten im Ofen fertig garen. Dann die restlichen Spekulatiusbrösel auf das gebackene Rinderfilet geben und mit etwas Olivenöl beträufeln, kurz mit Oberhitze im Ofen gratinieren.