

## Bisonfilet mit eingelegten Kräutern gebraten Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

<b>800g</b>	<b>Bisonfilet</b> <b>Verschiedene Kräuter Ihres Geschmacks</b> <b>z.B. Thymian, Rosmarin, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie</b> <b>(Kräuter de Provence)</b> <b>Olivenöl</b> <b>Knoblauchöl</b> <b>Salz, Pfeffer, Cayenne</b> <b>Rotwein</b> <b>Grundsauce</b>
<b>300g</b>	<b>Keniabohnen</b> <b>Bohnenkraut</b>
<b>4 Scheiben</b>	<b>Räucherbauch</b>
<b>600g</b>	<b>Kartoffeln</b>
<b>1</b>	<b>Zwiebel</b>
<b>200ml</b>	<b>Sahne</b> <b>Parmesan</b> <b>Muskatnuss</b>

Kräuter grob schneiden bzw. hacken und mit Olivenöl mixen. Die Paste mit Knoblauchöl, Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

Bisonfilet in Steaks portionieren und mit der Kräuterpaste einstreichen.

Auf beiden Seiten anbraten und bei niedriger Temperatur im Ofen fertig garen. Am Ende mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Die Pfanne mit Rotwein ablöschen, mit Grundsauce aufgießen und reduzieren lassen.

Die Bohnen in Salzwasser blanchieren und in gleichmäßigen Bündchen mit den Räucherbauchscheiben umwickeln. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Die rohen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit etwas Butter glasig anschwitzen. Etwas Knoblauchöl dazugeben und mit Sahne aufgießen. Die Sahne reduzieren lassen und die Kartoffeln dazugeben. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und in eine Feuerfeste Form geben. Zum Schluss frischen Parmesan darüber reiben und im Ofen überbacken.



**ST. NEPOMUK**  
HOTEL & RESTAURANT

**Alexander Grüner, Hotel-Restaurant St.Nepomuk, Obere Mühlbrücke 9, 96049 Bamberg,  
0179-6660097**