



## Zutaten für vier Personen

3	mittelgroße Kartoffeln
6	Spreewälder Gewürzgurken
2 TL	Stärke
1	Ei
30 g	Sahnemeerrettich
100 g	Naturjoghurt
480 g	Rinderfilet (4 Rinderfiletsteaks à 120 g, alternativ Schweinefilets)
30 ml	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
	gestoßener Pfeffer, Spreewälder Senfgurken und Spreewälder Rote Bete zur Dekoration

# Gewürzgurken-Kartoffelpuffer mit Rinderfilet und Joghurt-Meerrettich-Schaum

1. Naturjoghurt, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Sahne schaumig rühren, abschmecken und kühl stellen.
2. Zwei Gewürzgurken halbieren und in Fächer schneiden, Senfgurken und Rote Bete in feine Würfel schneiden, alles ebenfalls kühl stellen.
3. Kartoffeln schälen und zusammen mit den restlichen Gewürzgurken reiben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Ei und der Stärke vermengen.
4. Vier Puffer formen und in heißem Öl goldgelb braten.
5. In der Zwischenzeit das Rinderfilet trockentupfen, salzen und in der Pfanne braten. Beim Anrichten mit dem gestoßenen Pfeffer bestreuen.
6. Gewürzgurken-Kartoffelpuffer und das Rinderfilet auf dem Teller anrichten, mit dem Joghurt-Meerrettich-Schaum überziehen und mit den Senfgurken und Rote-Bete-Würfeln sowie den Gewürzgurken-Fächern dekorieren. Das Ganze ist auch mit Schweinefilet möglich.

*Am Rande des Biosphärenreservates Spreewald empfängt das Hotel und Restaurant „Zur Spreewälderin“ seine Gäste. Das rund 10.000 Quadratmeter große Areal am Rande Golßens bietet Erholung in gemütlichen Holzbungalows, die spreewaldtypisch eingerichtet sind. Im Restaurant mit seinen 80 Sitzplätzen stehen regionale und internationale Spezialitäten auf der Karte. Auch die Sommerterrasse und der Biergarten laden zum Verweilen ein. Für Abwechslung sorgen wechselnde Speisekarten, mit leckeren Gerichten aus dem Besten, was die Region und die jeweilige Saison zu bieten haben. Gekonnt und liebevoll werden aus Spreewälder Spezialitäten wie Gurken, Meerrettich, Leinöl und Sauerkraut leckere Menüs kreiert. Zu den besonderen Gaumenfreuden, die im Restaurant „Zur Spreewälderin“ serviert werden, gehören die „Original Golßener Gurkensülze“, Schmorgurken, Sauerampferbraten und die „Fuhre Mist mit Pferdeäpfel“, bei der sich der Gast Spreewälder Sauerkraut mit Hackbällchen und Bratkartoffeln schmecken lassen kann. [www.zurspreewaelderin.de](http://www.zurspreewaelderin.de)*