

RINDERFILET MIT BALSAMICO-SOSSE

Butterzart und wirklich simpel.

30



Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

2,25



Stunden

BACK-/BRAT-/KOCHZEIT

4



Genießer

ANZAHL DER PERSONEN



ZUTATEN:

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 600-700 g Rinderfilet
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein (eher trocken)
- 2 EL dunkler Balsamico
- 250 ml Kalbsfond
- 1 TL rote Pfefferkörner
- 100 g kalte Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz und grober Pfeffer

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Grüner oder gemischter Salat
- Polenta (-taler)
- Pommes
- Kroketten
- Prinzessbohnen



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Den Ofen auf 80 °C vorheizen. Unter den Rost eine ausreichend große Auflaufform oder einen tiefen Teller für evtl. etwas austretenden Bratensaft stellen. Damit das Fleisch rundherum besser durcherhitzt, sollte der Rost verwendet werden.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden.
3. Das Rinderfilet mit Salz würzen und sofort in heißem Olivenöl ca. 5 Min. rundherum scharf anbraten, dann pfeffern. Das Fleisch kommt anschließend für rund 1h und 45 Min. in den Ofen.
4. Jetzt den Knoblauch und die Schalotten in den Bratensatz geben und anbraten. Tomatenmark dazugeben und kurz andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und stark reduzieren lassen. Dann den Kalbsfond zugeben und erneut reduzieren – ca. 200 ml sollten noch übrigbleiben. Dann durch ein Sieb drücken und in einen kleinen Topf geben.
5. Nun die Pfefferkörner (falls in Lake eingelegt) zunächst abspülen) und den Balsamico dazugeben.
6. Kurz bevor das Fleisch auf die Teller darf, noch einmal die Sauce aufkochen. Die kalte Butter stückweise einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

