

SCHNELL UND TROTZDEM EDEL

RINDERFILET MIT ROTWEINSOSSE



MEIN TIPP

Dieses Rezept eignet sich perfekt für edle Variationen: Frische Morcheln in der Soße, oder Trüffel, fein über die fertigen Filets gehobelt.

Als Beilage passen Kartoffeln, Spätzle oder – mal anders – angebratene Schupfnudeln.

ZUTATEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für vier Personen

- 4 Medallions vom Rinderfilet (ca. 150 g pro Stück)
- 8 Scheiben Serrano-Schinken
- 200 ml Rotwein
- 1 Glas Demiglace von Ireneus Frost
- 1 Zweig Thymian und Rosmarin Petersilie und andere Kräuter nach Belieben.
- 30 g kalte Butter
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

- 1.** Die Medallions um den Rand mit Serrano-Schinken umwickeln und mit Küchengarn zusammenbinden. In Olivenöl von beiden Seiten anbraten und warm stellen. Zum Schluß Rosmarin und Thymian kurz mit anbraten.
- 2.** Den Bratansatz mit Rotwein angießen und loskochen. Etwa auf ein Drittel einreduzieren. Die Demiglace einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein einige Minuten einkochen lassen.
- 3.** Die restlichen Kräuter in Öl frittieren
- 4.** Die Soße durch ein Sieb schlagen, und die kalte Butter mit dem Schneebesen nach und nach einrühren. Die Medallions mit der Soße auf heißen Tellern anrichten und mit den frittierten Kräutern garnieren.

