

Rinder-Filet mit Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Rinderfilet:

4 dicke Rinderfiletsteaks 40 g Butter Meersalz, fein
Pfeffer

Rotweinsoße:

2 Schalotten 250 ml Rotwein, kräftig 1 Zweig Thymian
50 g Butter 250 ml Kalbsfond 1 Zwiebel
Schnittlauch Meersalz, fein Pfeffer, schwarz

Rinderfilet:

Rinderfiletsteaks rundherum mit Küchengarn in Form binden und mit der Handfläche etwas flach drücken. Die Butter in einer heißen Pfanne mit dickem Boden aufschäumen lassen. Rinderfilets salzen und pfeffern und sobald die Butter aufhört zu schäumen, in die Pfanne legen. Steaks leicht anheben, damit die Butter sich darunter verteilen kann und von beiden Seiten insgesamt acht bis zehn Minuten medium braten. Dabei immer wieder mit einem Löffel die heiße Butter über die Steaks gießen, damit sie gleichmäßig garen und schön braun werden. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Rinderfilets noch kurz darin ruhen lassen.

Rotweinsoße:

Die Schalotten klein schneiden, die Hälfte davon zusammen mit dem Rotwein, dem Thymianzweig und dem zerstoßenen Pfeffer in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Rotwein fast sirupartig einkochen lassen. Thymianzweig entfernen. Den Rest der kleingeschnittenen Schalotten in einem kleinen Topf bei milder Hitze in einen halben Esslöffel Butter anschwitzen. Mit Kalbsfond aufgießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Rotweinreduktion dazugeben, kurz mitköcheln lassen und die Soße durch ein feines Sieb passieren. Die restliche Butter in kleinen Stückchen in die Soße hinein schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Die Zwiebel und den Schnittlauch fein schneiden. Die Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit jeweils zwei bis drei Esslöffel heißer Soße übergießen. Zwei Esslöffel Schnittlauch und zwei Esslöffel Zwiebeln vermischen und davon jeweils einen Esslöffel auf die Steaks geben. Meersalz und zerstoßenen Pfeffer darüber streuen und sofort servieren.

Lea Linster am 15. Januar 2010