

## Rinderfilet im Speckmantel mit Kalbs-Vanille-Jus

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Portionen

320 g Rinderfilet  
 200 g Bacon-Streifen  
 100 g Chorizo-Salami  
 2 Bund Rosmarin  
 2 Bund Thymian  
 1 Bund Petersilie  
 6 Kartoffeln (festkochend)  
 1 Vanilleschote  
 400 ml Kalbsfond  
 2 Bund Suppengrün  
 10 g Pfefferkörner  
 5 g Wacholderbeeren  
 2 Lorbeerblätter  
 20 g Fenchelsamen  
 50 g Butter  
 2 Knoblauchknollen  
 1 Gemüsezwiebel  
 20 ml Olivenöl  
 Salz, Pfeffer, Zucker  
 1 Flasche Weißwein

**Besonderes Zubehör**  
 Braten-Thermometer  
 Bräter

Du bist auf der Suche nach einem herbstlichen Gericht, das nicht überall auf den Tischen von Freunden und Verwandten steht? Wie wäre es dann mit einem raffinierten Rinderfilet? Mit Rosmarin, Knoblauch und Fenchelsamen mariniert, in Bacon eingeschlagen und im Ofen Medium-Rare gegart. Reicht noch nicht? Da haste Recht! Dazu gibt es gebratene Petersilienkartoffeln, Chorizo-Chips und ein schnelles und süchtig machendes Kalbs-Vanille-Jus! Da staunt sogar Oma.

Klingt alles sehr aufwendig, aber das ist das Schöne daran: ist es nämlich gar nicht. Das Rind gart sich quasi von selbst, dein Ofen stellt sogar ohne dein Eingreifen die Chips her und die Sauce ist auch schnell angesetzt. Wenn du ein ausgefallenes Gericht für einen besonderen Anlass suchst, nimm dieses. Egal ob als Candle-Light-Dinner oder als "Braten" für Familie und Freunde. Dieses Rinderfilet macht süchtig.

Wenn du für mehrere Personen kochst, kaufe ein Filet am Stück. Erstens gart das Fleisch gleichmäßiger und zweitens sieht es auf dem Tisch einfach besser aus.

- 1 -

Ofen auf 140 °C vorheizen.

- 2 -

Chorizo in dünne Scheiben schneiden, auf Backpapier legen und für ca 20 Minuten backen, bis das Fett ausgelaufen und die Stücke knusprig sind. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

- 3 -

Fenchelsamen in der Pfanne ca. 3 Minuten rösten und zusammen mit 1 Bund Rosmarin und 5 Knoblauchzehen hacken. Olivenöl dazugeben, Filet gründlich einreiben und im Kühlschrank ziehen lassen.

# Rinderfilet im Speckmantel mit Kalbs-Vanille-Jus

- 4 -

Chips grob hacken und über dem Fleisch verteilen.

Suppengrün kleinschneiden, Knoblauchknolle und Zwiebel halbieren. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Einen Schuss Öl in einen Topf geben und Gemüse, Vanilleschote ohne Mark und Gewürze auf hoher Hitze 10 Minuten anrösten lassen. Mit 2/3 des Weißweins ablöschen.

- 5 -

Wenn der Wein fast verkocht ist, Fond und 250 ml Wasser hinzugießen. Deckel schräg auflegen und bei mittlerer Hitze 45 Minuten kochen lassen.

- 6 -

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen.

- 7 -

Filet mit Speck ummanteln und in etwas Öl 5 Minuten stark von allen Seiten kross anbraten.

- 8 -

Restlichen Knoblauch halbieren und zusammen mit Rosmarin und Thymian in einen Bräter legen. Rinderfilet darauf setzen, mit etwas Öl und dem restlichen Weißwein angießen, Thermomether einstecken, in den Ofen geben und 2 Stunden garen bis die Kerntemperatur bei 56 °C liegt.

- 9 -

Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vanillemark hineingeben und auf hoher Hitze ca. 15 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend mit der Hälfte der Butter abbinden.

- 10 -

Kartoffeln mit der restlichen Butter in einer Pfanne kross anbraten. Petersilie hacken, in die Pfanne geben und Kartoffeln kurz schwenken.

- 11 -

Filet in der Mitte halbieren, Jus darüber geben, Chorizo-