

Rinderfilet in Barolosauce

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

Für das Rinderfilet

800 g Rinderfilet
500 ml Barolo
150 ml Portwein
100 ml Madeira
100 g kalte Butter
8 Schalotten
2 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
2 Esslöffel Zucker
1 Rosmarinzweig
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
1 Teelöffel Speisestärke
Salz, Pfeffer

Für das Petersilienwurzelpüree

500 g Petersilienwurzel
100 g Butter
40 g Blattpetersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

Schalotten schälen, halbieren und in einem Topf mit Olivenöl für 5 Minuten anbraten. Danach Zucker über die Zwiebeln streuen und karamellisieren.

- 2 -

Karamellierte Zwiebeln mit Portwein ablöschen und Madeira, Barolo, Thymianzweige, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Rosmarin sowie Pfefferkörner dazugeben. Den Sud einmal aufkochen lassen, anschließend Hitze reduzieren.

- 3 -

Rinderfilet in den heißen, nicht mehr kochenden Sud legen und für 25 Minuten schonend garen, dabei das Fleisch alle 5 Minuten wenden.

- 4 -

Backofen auf 80 °C vorheizen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Blattpetersilie waschen und grob in Stücke schneiden. Sehr dicke Stiele rausnehmen.

- 5 -

Petersilienwurzel schälen, in grobe Würfel schneiden und für 10 Minuten kochen, bis sie weich sind. Anschließend abseihen, Butter und Blattpetersilie hinzufügen und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Rinderfilet in Alufolie einpacken und im Ofen warm halten. Sud durch ein Sieb gießen und von Zwiebeln und Gewürzen trennen. Schalotten aufheben. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren.

- 1 -

Rinderfilet in Barolosauce

- 7 -

Den Sud einköcheln lassen und mit der angerührten Speisestärke binden. Nach und nach die kalte Butter unterrühren. Danach die Schalotten dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Rinderfilet in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rinderfiletscheiben zusammen mit dem Petersilienwurzelpüree und der Sauce servieren.