

Rinderfilet mit Barolosauce

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Steckrübenpüree

Besonderes Zubehör
kleine Auflaufform

Rinderfilet mit Barolosauce ist nicht nur an Weihnachten ein beliebter Hauptgang. Klar, an den Festtagen im Dezember ist die Vorfremde auf das 3-Gänge-Menü immer am größten. Aber es gibt auch andere zahlreiche Anlässe, an denen das Filet Aufsehen erregt. Was wäre beispielsweise ein **Hochzeitstag** oder ein **Jubiläum** ohne ein wohlschmeckendes Dinner? Kaum vorstellbar! Deswegen ist es umso schöner, dass das Rinderfilet in Barolosauce gar nicht so schwer zuzubereiten ist. Im ersten Schritt bereitest du den Sud vor, der dank **3 verschiedenen Rotweinen** besonders aromatisch schmeckt. Und wenn die Barolosauce fertig ist, musst du nur noch fix das Rinderfilet anbraten und wenige Minuten im Ofen nachziehen lassen. Schon kannst du den Hauptgang anrichten! Und ganz ehrlich: Was passt besser zu einem guten Stück Filet mit Rotweinsauce als ein cremiges Steckrübenpüree? Höchstens ein klassisches Kartoffelpüree, aber im Winter ist nun mal die Steckrübe der klare Beilagen-Favorit.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Barolosauce

100 g Butter
8 Schalotten
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Zucker
200 ml Portwein
150 ml Madeira
500 ml Barolo
2 Zweig(e) Thymian
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
1 Zweig(e) Rosmarin
1 Teelöffel Senfsaat
1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Speisestärke

Für das Rinderfilet

800 g Rinderfilet
1 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
4 Knoblauchzehen
1 Zweig(e) Thymian
1 Zweig(e) Rosmarin

Zum Servieren

- 1 -

Für die Barolosauce Butter in kleine Stücke schneiden und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

- 2 -

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

- 3 -

Karamellierte Zwiebeln mit Portwein ablöschen. Madeira, Barolo, Thymianzweige, Lorbeerblätter,

Rinderfilet mit Barolosauce

Gewürznelken, Rosmarin, Senfsaat sowie Pfefferkörner unterrühren. 400 ml der Sauce beiseitestellen. Den Sud aufkochen lassen, anschließend Hitze reduzieren.

- 4 -

Schalotten aus dem Sud nehmen und beiseitelegen. Restlichen Sud durch ein feines Sieb passieren.

- 5 -

In einem Topf die reduzierte Sauce noch einmal aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Nach und nach kalte Butter hinzufügen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Schalotten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu flüssig ist, Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Sud kurz aufkochen und mit der angerührten Stärke binden.

- 6 -

Für das Rinderfilet Pfanne erhitzen und Fleisch mit Salz würzen. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

- 7 -

Öl in die heiße Pfanne geben und das Rinderfilet von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun anbraten. Knoblauchzehen, Thymian und Rosmarin zum Fleisch in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.

- 8 -

Rinderfilet in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen 5 Minuten backen.

- 9 -

Fertiges Rinderfilet auf Schalotten anrichten. Mit Barolosauce und Steckrübenpüree servieren.