

Rinderfilet mit Rotwein-Vinaigrette

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Portionen

2 Rinderfilets á 200g
250 g Champignons
1 rote Zwiebel
200 g Bacon-Würfel
1 Bund Schnittlauch
50 ml Rotweinessig
100 ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Dijon-Senf
Salz, Pfeffer
Rapsöl zum Braten

Besonderes Zubehör

Gusseisen-Pfanne

So ein zartes **Rinderfilet in Rotwein-Vinaigrette** - davon schwärme ich jetzt schon seit Tagen. Der Hintergrund: Ich war vor ein paar Wochen bei einem Studienfreund zum Essen eingeladen. Er entschuldigte sich, weil er nicht viel Zeit zum Kochen hatte und es darum nur etwas ganz simples gäbe! Der Teller, den er mir brachte, sah allerdings alles andere als "mal eben schnell gemacht" aus. Ein **rosa gebratenes Rinderfilet**, geröstete **Pilze mit Speck**, Zwiebeln und Schnittlauch. Das ganze unter eine

warme Rotwein-Vinaigrette gemischt und über das aufgeschnittene **Filet** gegeben. Einfach nur unglaublich lecker. Ich habe ihm natürlich sofort das Rezept abgeknöpft, damit du es zu Hause direkt nachkochen kannst.

Der Arbeitsaufwand ist wirklich gering, die Wirkung ist aber umso größer. Es sind manchmal einfach die simplen Dinge ... Wenn du gute Freunde zu Besuch hast oder deinen Partner mal mit etwas deftig raffiniertem überraschen willst, ist dieses Rinderfilet in Rotwein-Vinaigrette auf jeden Fall eine sichere Wahl.

- 1 -

Pilze putzen und vierteln. Zwiebel in Würfel schneiden, Schnittlauch hacken.

- 2 -

Knoblauch schälen, mit dem Messer andrücken und zusammen mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.

- 3 -

Backofen auf 160 °C vorheizen.

- 4 -

Gusspfanne aufheizen, bis Qualm aufsteigt. Filet mit einem Schuss Öl in die Pfanne geben und von allen Seiten ca. 5 Minuten anrösten.

- 5 -

Thermometer einstecken und auf einem Rost in den Backofen geben, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

- 6 -

Pilze, Speck und Zwiebeln in der Pfanne bei starker Hitze

Rinderfilet mit Rotwein-Vinaigrette

4 Minuten anrösten. Herd ausschalten. Vinaigrette und Schnittlauch untermischen.