



Rinderfilet mit Steinpilzbutter (Ofenmeister)

Zutaten

1 Bund Suppengemüse
1,5 kg Rinderfilet
Fett zum Braten
grobes Meersalz, Pfeffer
Rosmarinzweige
300 ml Bratenfond
300 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
Soßenbinder, dunkel
4-5 Kartoffeln
Öl
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Bund Möhren
1 EL Butter

Zubereitung

Butter: Getrocknete Steinpilze in einem Mörser zerkleinern und unter die zimmerwarme Butter heben. Würzen mit Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie. Butter in einen Spritzbeutel geben und auf einen Teller kleine Röschen spritzen. Bis zum Servieren die Röschen kaltstellen.

Suppengemüse waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Rinderfilet abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten, Rosmarinzweige dazulegen. **Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.**

Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse ebenfalls scharf anbraten. Gemüse mit Bratenfond und Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter hinzufügen. Gemüsesud in den Ofenmeister geben und das Filet darauflegen. Backofentemperatur auf 140°C reduzieren und das Ganze 60 Minuten schmoren.

Kartoffeln mit dem Spiralschneider in hübsche Spiralen schneiden und mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und Paprika marinieren. Spiralen auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

Ofenmeister aus dem Ofen nehmen, Fleisch herausnehmen und Backofen auf 230°C aufheizen.

Gemüse und Sud in einen Topf geben und aufkochen. Rinderfilet zum Ruhen zurück in den Ofenmeister legen. Kartoffelspiralen in den Ofen geben.

Sud durch ein Sieb schütten, Gemüse zurück in den Ofenmeister. Soße nach Geschmack würzen und mit Soßenbinder etwas eindicken. Parallel Pfanne erhitzen, etwas Wasser hineingeben und Möhren bissfest dämpfen. Anschließend in 1 Esslöffel Butter schwenken.

Tip: Die perfekte Fleischkerntemperatur für ein medium gegartes Filet beträgt 58 °C

Steinpilzbutter:

200g Butter
1 Hand voll getrocknete Steinpilze
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Steffi Ebbing
Selbständige Pampered Chef® Beraterin
E-Mail: steffi@ebbing-tm.de
www.ebbing-tm.de | Tel. 05207/87580
Shop: www.ebbing-tm.de/shop

