

Rinderfiletspitzen auf Morchelrahm



Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Rinderfilet

1-2 EL Olivenöl

7-8 g getrocknete Spitzmorcheln

50 ml Cognac, ersatzweise Weinbrand

1 gestr. TL Rinderbrühpulver

100 g Mascarpone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Morcheln in ein Sieb geben und abbrausen, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen. In ein Schälchen geben und mit heißem Wasser bedecken. Mindestens 20 min ziehen lassen, das Einweichwasser mit einem Kaffeefilter abseihen und stark einköcheln. Die Pilze längs halbieren, nochmals gut abbrausen und abtropfen lassen.

2. Rinderfilet in dünne Scheibchen schneiden, eventuell das Filet vorher längs teilen, wenn es zu dick sein sollte. Eine beschichtete Pfanne gut vorheizen, die Scheibchen in Olivenöl kurz braten, dabei mit zwei Esslöffeln

auseinanderziehen und wenden, anschließend in Alufolie ruhen lassen.

3. Den Bratensatz mit dem Cognac ablöschen, fast ganz einköcheln lassen. Mit 100-150 ml von dem einreduzierten Einweichwasser aufgießen, in das 1 gestrichener TL Rinderbrühpulver eingerührt wurde. Ca. 100 g Mascarpone zugeben, gut verrühren, und dann die Morcheln zugeben. Auf die gewünschte Konsistenz einköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Fleischscheiben wieder zugeben und kurz erwärmen.

Hinweise:

Wenn man Schweinefiletspitzen oder Hühnerfleisch verwendet, sollte man Hühner- oder Gemüsebrühpulver verwenden. Das Gericht schmeckt auch mit getrockneten Steinpilzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, französisch/italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 03.12.2017