

Rinderfilet mit Champignonsauce



Zutaten für vier Personen:

ca. 600 g Rinderfilet aus der Mitte
2 El neutrales Öl
Gewürz Maggi Nr. 1
gefriergetrockneter Rosmarin
100 ml Rinder- oder Kalbsfond
Für die Sauce:
1 kleine Zwiebel
1 Ecke Butter
125 g Champignons
1 Schuss Noilly Prat
1 Schuss Cachaca (Zuckerrohrschnaps)
100 ml Rinder- oder Kalbsfond
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Rinderfilet sauber parieren und trocknen. In einer backofengeeigneten Pfanne in zwei EL neutralem Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Dann kräftig mit Maggi Nr. 1 würzen und mit dem Fond ablöschen.
2. Mit Rosmarin bestreuen und für ca. 30-40 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen geben, je nach Größe.
3. Fleisch vor dem Anschneiden mindesten 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Austretenden Fleischsaft in die fertige Sauce mischen.
4. Inzwischen die Zwiebel klein würfeln und in einer

anderen Pfanne in Butter glasig braten. Die geputzten und in feine Scheiben geschnittenen Champignons zugeben, immer wieder mit einem Spatel wenden.
5. Mit Noilly Prat und dem Zuckerrohrschnaps ablöschen, etwas köcheln lassen und dann den Fond und die Sahne aufgießen. Die Flüssigkeit aus der anderen Pfanne zugießen. Aufkochen lassen und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Dazu passen Semmelknödel und ein gemischter Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023