

Rinderfiletspitzen auf Seitlingsrahm



Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Rinderfiletspitzen
2-3 EL Olivenöl
3-4 Kräuterseitlinge
75 ml trockener Weißwein
50-100 ml Rinderbrühe
100-150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kräuterseitlinge säubern und längs in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl braten. Erst zum Schluss salzen und pfeffern.
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 Weißwein ablöschen, fast ganz einköcheln

lassen. Mit 50-100 ml Rinderbrühe aufgießen. Ca. 150 g Crème fraîche zugeben, gut verrühren, und dann die gebratenen Kräuterseitlinge zugeben. Auf die gewünschte Konsistenz einköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Fleischscheiben wieder zugeben und kurz erwärmen.

Hinweise:

Der Rand auf dem Bild besteht aus Ratatouille, siehe eigenes Rezept Ratatouillevariation (2).

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023