

Ochsenfilet mit Pfifferlingrahm



Zutaten für drei Personen:

300 - 450 g Ochsenfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Italienische Kräuter
Mehl zum Bestäuben
1/2 EL Olivenöl
Pfifferlingrahm:
400 g geputzte Pfifferlinge
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
2 TL Gemüsebrühpulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Pfifferlingrahm:

1. Weißwein um etwa die Hälfte einreduzieren. Sahne mit Gemüsebrühpulver würzen und zugießen. Etwas einköcheln.
2. In einer separaten Pfanne die geputzten und in Stückchen geschnittenen Pfifferlinge mit wenig Olivenöl und der fein gewürfelten Schalotte braten. Mit der Sahnemischung ablöschen, noch kurz etwas köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch etwas Wasser zugeben.

Ochsenfilet:

1. Das Ochsenfilet sauber parieren und in gefällige Medaillons schneiden. Mit

den Händen die Medaillons sanft drücken, um die Fläche zu vergrößern. Leicht salzen, pfeffern, mit italienischen Kräutern würzen und mit wenig Mehl bestäuben.

2. Die Medaillons in einer beschichteten Pfanne mit 1/2 EL Olivenöl auf einer Seite bei etwas größerer Hitze etwa 90 Sekunden braten, dann die Hitze abschalten, umdrehen und weitere 1-2 min braten. In Alufolie mindestens 2 min ruhen lassen.

3. Inzwischen den Bratensatz mit dem Pfifferlingrahm ablöschen. Teller vorwärmen!

Hinweise:

Für ca. 400 g geputzte Pfifferlinge braucht man 650-700 g ungeputzte. Für Münchner: am Viktualienmarkt kann man bereits küchenfertige Pfifferlinge bekommen. Das spart eine Menge Arbeit!

Als Beilage reicht man schnittfeste Polenta (italienisch) oder Semmelknödel (deutsche Variante).

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, Pilze, Pfifferlinge, italienisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.09.2024