Angus Rindsfilet mit Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: <u>25.10.2023</u>

Creation: Christian Schär

Zutaten:

600 g Angus Rindsfilet, Swiss prime usw.
Bratbutter
50 g Kochbutter
Rosmarinzweige/genügend auch noch als Garnitur verwenden!
4-5 Champignon Köpfe in Weisswein kurz kochen, als Garnitur (tourniert oder ganz)
Salz/Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung:

Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 ° Grad mit der Form Unter/Oberhitze vorheizen

Zubereitung:

Fleisch in einer Bratpfanne mit Bratbutter rundum anbraten, nachher würzen (!). etwas Rosmarinzweige auf das Fleisch legen. Butterflocken auf das Fleischstück geben,

Ungefähr 2 Std, bis zur gewünschten Kerntemperatur (55 Grad Medium rare), vor dem Schneiden ca. 4 Minuten abstehen lassen (Saft)!

Tip:

Fleischthermometer bei der dicksten Stelle einstecken Kann bis zu 1 Stunde bei ca 60 Grad warmgehalten werden

Kann auch als Medaillonn der Grillpfanne (vorhanden)! angebraten werden, im Backofen bei ca. 60 ° Niedergaren ca. 50 Minuten, bis Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist

Rotweinsauce

Zutaten für die Reduktion

4 dl guter Rotwein3 Stk Eschalotten fein gehackt1 Zweiglein Rosmarin

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, die Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen. Reduktion absieben und zurück in die Pfanne geben

Sauce:

Angus Rindsfilet mit Rotweinsauce

3 Teelöffel Maizena mit etwas Rotwein auflösen 1 dl Kalbsfond oder Bouillon Eventuell etwas Portwein/trockener Sherry Cocnac/Grappa oder anderes zum parfümieren nach Gusto 40 g kalte Butter Salz/Pfeffer/Cayenne/Prise Zucker

Zubereitung:

Kalte Reduktion/Fond das angerührte Maizena unterrühren (Schwingbesen) leicht aufkochen bis eine Bindung entsteht und die Sauce sämig ist

Würzen/abschmecken

Cocnac beigeben

Kalte Butter zur Bindung darunter montieren, verrühren und nicht mehr kochen!

Tip:

Wenn die Sauce zu dick ist mit etwas Portwein/Sherry verdünnen