

Rinder-Filet im Speck-Mantel an Rotwein-Preiselbeer-Soße

Für 2 Personen

2 Rinderfiletmedaillons, a 250 g	6 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)	6 Kartoffeln, mehlig
150 ml Rotwein, trocken	100 ml Rinderfond	125 ml Milch
4 EL Wildpreiselbeergelee	2 EL Speisestärke	3 EL Butterschmalz
80 g Butter	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
1 TL Honig, flüssig	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen lassen. Die Rinderfiletstücke mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Baconscheiben umwickeln und mit Bindfäden fixieren. Das Fleisch zunächst in dem Butterschmalz rundum scharf anbraten und anschließen in den Ofen geben. Die Fleischpfanne mit dem Rotwein ablöschen und mit einem Lorbeerblatt reduzieren lassen. Anschließend den Rinderfond angießen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit binden. Zum Schluss die Soße mit Salz, Pfeffer, dem Wildpreiselbeergelee und etwas Honig abschmecken. Währenddessen die Kartoffeln zerstampfen, mit der Milch und der Butter verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Rinderfilets mit dem Kartoffel-Püree und der Soße auf Tellern anrichten.

Isabell Wiethe am 22. Dezember 2009