

Rinder-Filet in Estragon-Soße mit Brezel-Knödelchen

Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	3 Möhren	2 Brezeln
1 Semmel, trocken	1 Ei	30 g Zuckerschoten
1 Chilischote	1 Zweig Estragon, frisch	1 EL Estragon, getrocknet
2 EL Butterschmalz	1 EL Butter	125 ml Milch
100 ml Rotwein, trocken	110 ml Sahne	200 ml Geflügelfond
1 TL glatte Petersilie	Chilipulver	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Brezeln und die Semmel in dünne Scheiben schneiden, mit heißer Milch begießen und ziehen lassen. Die Petersilie hacken, das Ei, Salz, Pfeffer und die Petersilie dazugeben und durchkneten. Aus der Masse kleine Knödel formen. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Knödel darin garen. Den Estragon vom Zweig zupfen. Die Chilischote von den Enden befreien und längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Anschließend den Chili klein schneiden. Den Rotwein in einem Topf erhitzen und den getrockneten Estragon und den Chili dazu geben und einkochen. Den Geflügelfond dazugeben und die Soße reduzieren. Die Soße durch ein Sieb gießen, 100 Milliliter Sahne dazu geben und erneut aufkochen. Butterflöckchen in die Soße geben und aufschäumen. Die restliche Sahne schlagen und zwei Esslöffel in die Soße geben. Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und das Rinderfilet darin von allen Seiten anbraten und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Anschließend das Rinderfilet in den Backofen geben und weiter garen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Möhren schälen und klein schneiden, zusammen mit den Zuckerschoten blanchieren. Die Butter in die Pfanne geben, Möhren und Zuckerschoten darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rinderfilet auf einem Teller anrichten und die Knödel dazu geben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Alenka Schneider am 12. Mai 2010