

# Rinder-Filet-Steak mit Rotwein-Pfeffer-Soße

## Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	200 g festk. Kartoffeln	2 rote Zwiebeln
60 g kalte Butter	100 ml trockener Rotwein	50 ml roter Portwein
400 ml Rinderfond	1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl
1 EL eingelegte Pfefferkörner schwarzer Pfeffer, Salz	1 TL bunte Pfefferkörner	Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rinderfond in einen Topf geben und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Die roten Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Im Ofen mit dem Rosmarin garen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in vier Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Die Filets mit Salz würzen und anschließend von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. Anschließend in die ofenfeste Form geben und in dem Backofen 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Zwiebelstücke in der Pfanne im Bratensatz der Steaks kurz anbraten. Anschließend mit Rot- und Portwein ablöschen, den Rosmarinzweig und die Pfeffermischung hinzugeben, die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend den eingekochten Fond angießen und die Soße etwa zehn Minuten einkochen lassen. Vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb passieren. Wieder in den Topf geben. Die kalte Butter in Stücke schneiden und anschließend unter die Soße rühren, die eingelegten grünen Pfefferkörner hinzufügen und die Soße mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Rinderfiletsteak auf einem Teller anrichten. Die Rosmarinkartoffeln dazugeben und mit der Soße garnieren.

Christian Sattelberger am 16. Mai 2012