

Rinder-Filet-Steak mit Champignon-Soße und Spätzle

Für 2 Personen

2 Rinderfilet à 200 g	1 Zweig Zitronenthymian	2 Knoblauchzehen
150 g braune Champignons	1 Schalotte	1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian	1 Zweig Zitronenthymian	1 EL Butterschmalz
100 g Mehl	1 Ei	3 EL Wasser
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Muskat, Meersalz	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Spätzle das Mehl, das Ei und das Wasser zu einem zähen Teig verrühren. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spätzle mit einem Spätzlehobel ins Wasser reiben. Wenn sie aufsteigen, mit einer Schaumkelle rausnehmen und einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken, anschließend abseihen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Anschließend einen Esslöffel Butter, eine durchgeschnittene Knoblauchzehe, einen Zweig Rosmarin, einen Zweig Thymian und den Zitronenthymian dazugeben. Das Fleisch mit der Butter übergießen. Das Fleisch mit der Butter auf ein Backblech mit Alufolie legen und im Backofen garen. Die Champignons mit einem Pinsel putzen und vierteln. Die Schalotte und die zweite Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Zwei Zweige Thymian waschen, trocken schütteln und abzupfen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und alles anbraten. Danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Bratensatz mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Champignons, den Knoblauch, die Schalotte und den Thymian wieder dazugeben. Das Rinderfilet auf einem Teller anrichten. Die Spätzle mit der Sauce dazugeben und servieren.

Sandra Gierl am 07. Februar 2013