

# Rinder-Filet mit Rotwein-Soße und Bohnen im Speck-Mantel

## Für zwei Personen

2 Rinderfilets, à 200 g	300 g Prinzessbohnen	1/2 Kastenweißbrot
8 Scheiben Bacon	1 Zwiebel	3 Schalotten
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	0,5 Bund glatte Petersilie
2 Eier	2 Nelken	1 TL Zimtpulver
100 ml Milch	250 ml Rotwein	250 ml Portwein
10 ml Marsala	10 ml Madeira	Butter, Olivenöl
Zucker, Speisestärke	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anbraten. Milch, Salz und Pfeffer zugeben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Anschließend über die Brotwürfel geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken und mit den Eiern zu dem Brot geben. Das Ganze fünf Minuten ziehen lassen. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen, den Teig darauf geben und fest einrollen. Die Rolle in kochendes Salzwasser geben und circa 25 Minuten köcheln lassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten anbraten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rot- und Portwein ablöschen, Nelke, Zimt, Rosmarin und Thymian zugeben und reduzieren lassen. Den Marsala und Madeira zugeben. Die Sauce anschließend passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Speisestärke binden. Das Fleisch waschen trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Das Ende der Bohnen abschneiden und die Bohnen in Salzwasser bissfest garen. Anschließend pfeffern, in den Bacon einwickeln und in einer Pfanne anbraten. Die Serviettenknödel auswickeln, in Scheiben schneiden und mit dem Bohnen, dem Fleisch und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Kennemann am 18. März 2013