

Rinder-Filet, Rosmarin-Drillinge, Brokkoli, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet	4 getrocknete Tomaten	4 kleine Schalotten
2 EL Butterschmalz	5 Salbeiblätter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Sauce:

100 ml trockener Rotwein	300 ml Fleischfond	150 g Crème-fraîche
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

250 g Drillinge	2 Zweige Rosmarin	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	

Für den Brokkoli:

200 g Brokkoli	30 g Butter	Salz
----------------	-------------	------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und der Länge nach einschneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Tomaten fein schneiden. Die Schalotten abziehen und hacken. Beides mit den Salbeiblättern vermengen, das Fleisch damit füllen und mit Zahnstochern fixieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet ringsum anbraten. Anschließend in den Ofen geben. Die Pfanne aufbewahren.

Für die Sauce den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen, mit dem Fond angießen und einkochen lassen.

Die Kartoffeln waschen, halbieren und in eine mit Butter eingefettete Auflaufform legen. Die Kartoffeln mit dem Olivenöl bepinseln, salzen und mit den Rosmarinnadeln bestreuen. Für 20 Minuten zu dem Fleisch in den Ofen geben.

Den Brokkoli in Röschen schneiden und in Salzwasser acht Minuten garen.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Das Wasser abgießen und den Brokkoli mit zerlassener Butter übergießen.

Das Filet herausnehmen und in Alufolie fünf Minuten ruhen lassen.

Die Crème fraîche in die Sauce rühren, nochmals etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gefüllte Rinderfilet mit Rosmarin-Kartoffeln, Brokkoli und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und garnieren.

Walter Ullrich am 09. März 2015