

# Rinder-Filet, Estragon-Kruste, Semmelknödel, Pfifferlinge

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets , á 160 g      Salz      schwarzer Pfeffer  
Pflanzenöl

**Für die Kruste:**

30 g Butter      80 g Semmelbrösel      1 Bund Estragon  
bunter Pfeffer      Salz

**Für die Semmelknödel:**

2 Scheiben Bacon      2 Brötchen (vom Vortag)      3 Eier  
125 ml Milch      2 Frühlingszwiebeln      2 EL Butter  
Salz      schwarzer Pfeffer      Muskatnuss

**Für die Pfifferlinge:**

200 g Pfifferlinge      20 g Margarine      1 Schalotte

**Für die Sauce:**

1 Sellerie      1 Möhre      2 Frühlingszwiebeln  
1 TL Tomatenmark      300 ml Rinderfond      150 ml Rotwein trocken  
2 EL Maisstärke

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Semmelknödel die Brötchen klein schneiden und mit warmer Milch übergießen. Die Masse mit gehackten Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und beiseite stellen.

Für die Kruste die Butter schaumig schlagen, Semmelbrösel zufügen, Estragon klein schneiden und anschließend mit Salz und buntem Pfeffer zu der Butter geben. Die Masse in eine Klarsicht-hülle wickeln und ins Eisfach legen.

Nun die Eier aufschlagen, in den Knödelteig geben und kräftig durchmischen. Anschließend tennisballgroße Knödel formen und diese in siedendes Wasser geben.

Nun das Fleisch würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und dort circa zehn Minuten weiter garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Kruste aus dem Eisfach nehmen und auf das Fleisch legen.

Den Sellerie, die Möhre und die Zwiebel klein schneiden und in dem Bratensatz anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und mit Wein ablöschen. Anschließend mit Fond aufgießen und einkochen.

Das Gemüse heraus filtern und die Sauce im Topf weiter einkochen. Wenn nötig mit Maisstärke abbinden.

Die Pfifferlinge putzen und in große Stücke zerschneiden. Die Pilze dann mit den Schalotten in der Margarine braten.

Die Semmelbrösel aus dem Wasser nehmen und kurz in Butter anbraten.

Den Bacon in einer Pfanne auslassen und daraus Chips brechen. Diese auf den Knödel anrichten. Das Rinderfilet mit den Semmelknödeln auf dem Teller anrichten, die Pilzen dazugeben und anschließend servieren.

Friederike Blümel am 27. Juli 2015