

# Rinder-Filet mit Speckbohnen und Balsamico-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

2 Rinderfilets à 200 g	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Bohnen:**

300 g Prinzessbohnen	200 g Bacon	Öl, Salz, Pfeffer
----------------------	-------------	-------------------

**Für die Balsamicosauce:**

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 TL Tomatenmark
100 ml Liebl. Rotwein	2 EL Balsamico	250 ml Kalbsfond
50 ml Gemüsefond	1 TL Zucker	Öl

**Für die Garnitur:**

3 Kirschtomaten	Salz
-----------------	------

**Für das Rinderfilet:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rinderfilet im heißen Olivenöl, mit Rosmarinzweigen und Knoblauchzehen scharf anbraten. Ein Thermometer ins Fleisch stecken und so lange garen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Bohnen:**

Bohnen in einem Topf mit heißem Wasser ca. 5 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Bohnen mit Speck umwickeln und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Balsamicosauce:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden.

In einer Pfanne mit heißem Öl und Zucker anschwitzen.

Tomatenmark dazu geben und kurz andünsten. Mit Rotwein ablöschen und stark reduzieren lassen. Kalbsfond zugeben und erneut stark reduzieren. Durch ein Sieb passieren und in einen kleinen Topf geben. Den Balsamico und Gemüsefond dazu geben und aufkochen lassen.

**Für die Garnitur:**

Tomaten abbrausen und trocken tupfen. Tomaten in heißes Öl geben und kurz anbraten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Langlotz am 25. Juni 2018