

Rinder-Filet mit Pilz-Ragout

Für 4 Personen

300 g Kräuterseitling	200 g braune Champignons	1 Zwiebel
0,5 Bund glatte Petersilie	4 Rinderfiletsteaks (a 200 g)	Salz
2 EL Butterschmalz	50 ml Sherry	100 ml trockener Weißwein
200 ml Rinderfond	Pfeffer	100 g Sahne
50 g Parmesanspäne		

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kräuterseitlinge und Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln.

Die Blätter von den Stängeln abzupfen und einige schöne für die Garnitur beiseitelegen. Den Rest fein schneiden.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin bei starker Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einer ofenfesten Form im heißen Ofen 10-12 Minuten medium nachgaren.

Die Pfanne wieder erhitzen, das übrige Schmalz dazugeben und die Pilze darin bei starker Hitze anbraten. Die Stücke auf einer Pfannenseite zusammenschieben und die Zwiebelwürfel auf der freien Seite bei mittlerer Hitze anschwitzen. Erst mit dem Sherry, dann mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit jeweils einkochen. Rinderfond und Sahne angießen, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Rinderfiletsteaks auf Teller verteilen und mit reichlich Pilzragout begießen. Mit Parmesanspänen toppen und mit den übrigen Petersilienblättern garnieren.

Frank Rosin am 19. Oktober 2023