

Rinder-Filet mit Shiitake-Rucola-Gemüse

Für 2 Portionen

2 Rinderfilets, à 200 g	40 g Butter	100 ml Madeira
100 ml Rinderfond	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
150 g Shiitake-Pilze	1 Bund Rucola	80 g Pinienkerne
100 ml Rapsöl	100 g Butter	Meersalz, Pfeffer

Die Rinderfilets mit etwas Pfeffer würzen und für etwa 40 Minuten roh im Backofen bei 100 Grad ziehen lassen. Eine Schalotte abziehen, würfeln und mit der Hälfte der Butter in einem Topf anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit anschwitzen. Das Ganze mit Madeira ablöschen. Mit dem Rinderfond aufgießen und alles einkochen lassen. Abschließend mit kalter Butter montieren. Die Shiitake-Pilze vierteln und im Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Die letzte Schalotte abziehen, würfeln und zusammen mit den Pinienkernen in die Pfanne geben und mit anrösten. Den Rucola abschließend hinzugeben und kurz erhitzen. Die Rinderfilets aus dem Backofen nehmen und mit Meersalz würzen. Anschließend in der Pfanne beidseitig anbraten. Abschließend in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Das Shiitake-Rucola-Gemüse daneben anrichten und mit der Madeira-Sauce garnieren. Guten Appetit!

Steffen Henssler am 14. Februar 2013