

# Rosa gebratenes Rinderfilet

MIT PORTWEIN-SHALOTTEN SAUCE UND GETRÜFFELTEN GEMÜSEPÄCKCHEN



## Zutaten für 4 Personen:

Rinderfilet	ca. 800 g
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
200 g	kleine Schalotten
1 EL	Olivenöl
2 TL	Tomatenmark
2 TL	brauner Zucker
200 ml	roter Portwein
1 TL	Stärke
Salz	
300 g	Kohlrabi
200 g	Möhren
2	Lauchblätter
1 TL	kalte Butter einige
	Thymianzweige
1 TL	gehackter Thymian

## Von Lacroix benötigen Sie:

600 ml	Rinder Fond
1 TL	Trüffel-Creme

Zubereitungszeit:	ca. 45. Min.
Im Ofen:	ca. 30. Min.

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet mit Meersalz und Pfeffer würzen, sofort in die heiße Pfanne legen und bei hoher Hitze ringsherum anbraten. Das Filet auf das Ofengitter (Mitte – ein Backblech als Tropfschutz darunter- schieben) geben und für ca. 30 Min. darin rosa garen.

Für die Sauce die Schalotten schälen und halbieren und in der Pfanne ca. 2–3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Tomatenmark und Zucker einrühren, 1 Min. unter ständigem Rühren rösten. Mit Portwein ablöschen und ca. 20 Min. einkochen lassen. Mit Rinder Fond aufgießen und für ca. 20 Min. köcheln lassen. Dann die Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und ca. 3 Min. sämig einkochen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen das Gemüse waschen, putzen, schälen und in 1 cm breite und 5 cm lange Stäbe schneiden. Den Lauch in 8 ca. 1 cm breite lange Streifen schneiden, für ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, dann in kaltem Wasser ab- schrecken, herausnehmen und trockentupfen. Einen Lauchstreifen ausbreiten, je 3 Gemüsestäbe (Kohlrabi und Möhren) abwechselnd in 3 Schichten als Stapel aufeinanderlegen, Lauchband rundherum binden und mit einem Knoten oder einer Schleife verschließen. 8 Päckchen so vorbereiten.

In einem Topf die Gemüse-Paste mit 200 ml Wasser aufkochen und glattrühren. Gemüsepackchen einlegen, abdecken und für ca. 12 Min. im Wasser bei mittlerer Hitze bissfest garen. Die Packchen kurz herausheben, Trüffel-Creme ein- rühren, Sauce 3 Min. sämig einkochen lassen, kalte Butter einrühren, mit Pfeffer würzen. Die Packchen wieder einlegen und in der Trüffelsauce wenden. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, in 3–4 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Portweinsauce auf vorgewärmten Tellern und mit den Gemüsepackchen anrichten. Mit einigen Thymian- zweigen garnieren. Als Beilage eignen sich kleine Butterkartoffeln, Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree.

### **Tipp:**

Fleischstücke, die bei niedriger Temperatur gegart wer- den, sollte man vor dem Servieren kurz in heißer Butter schwenken. So wird das Fleisch heiß und nimmt außer- dem noch Geschmack an. Dafür 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Thymian dazugeben, das Rinderfilet einlegen und 1 Min. darin wenden.