

Filetto alla Rossini

Für 4 Personen

Rinderfilet:

4 Rinderfilets	50 ml Calvados	150 ml Rotwein
200 ml Rinderfond, dunkel	50 ml Madeira	50 g Butter
4 Scheiben Gänsestopfleber	1 Zwiebel	Thymian
Rosmarin	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Lauchgemüse:

1 Lauchstange	Butter	Muskat
Salz	Pfeffer	Trüffel, schwarz

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Rinderfilet:

Rinderfilets in einer Pfanne in heißem Öl mit Thymian und Rosmarin circa 30 Sekunden anbraten. Mit etwas Calvados ablöschen, danach den Rotwein dazugeben und etwas einkochen lassen. Rinderfond dazugeben und mit der Temperatur runterfahren. Wenn die Soße etwas sämiger wird, etwas Madeira dazugeben und alles einkochen lassen. Alles zusammen für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit, den Backofen auf 70 Grad runterschalten. Inzwischen die Pfanne heiß werden lassen, ganz wenig Butter dazugeben und die vier Scheiben Gänsestopfleber circa zwei Minuten anbraten. Eine halbierte Zwiebel mit in die Pfanne geben. Mit restlichem Calvados und Madeira ablöschen. Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, kurz aufwärmen, restliche Butter in Scheiben in etwas Mehl wenden und zu der Soße geben. Alles wieder etwas einkochen lassen, bis die Soße richtig schön sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauchgemüse:

Lauchstange der Länge nach halbieren, fein schneiden und in eine Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmte Teller zuerst den Lauch geben, darauf das Rinderfilet und dann die Gänsestopfleber legen. Mit Soße übergießen und zum Schluss den schwarzen Trüffel darüber hobeln.

Johann Lafer / Samitz am 19. Dezember 2008