

Rinder-Filet, Portwein-Jus, Pilzpralinen, Pfifferlinge

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

400 g Rinderfilet am Stück	2 Knoblauchzehen	Butterschmalz
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Salz
Pfeffer		

Für den Portwein-Jus:

2 Schalotten	2 TL kalte Butter	200 ml roter Portwein
2 TL dunkler Balsamico	300 ml Rinderfond	Stärke
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterpfifferlinge:

200 g Pfifferlinge	2 Frühlingszwiebeln	2 Schalotten
2 EL Butter	Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Fingermöhren:

300 g Fingermöhren	2 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
2 TL Zucker	Salz	

Für die Pilzpralinen:

8 Reispapierblätter	200 g gemischte Pilze	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 kl. rote Chilischoten	40 g Butter
2 TL Crème-fraîche	Pflanzenöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Salbei	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Für das Rinderfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet portionieren und die Medaillons in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, mit Rosmarin und Thymian zum Fleisch geben, kurz mitziehen lassen.

Fleisch im Backofen 8-10 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmal kurz in die Pfanne geben für Hitze.

Für den Portwein-Jus:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Rinderfond dazugeben, erneut reduzieren. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter montieren. Gegebenenfalls mit Stärke binden.

Für die Kräuterpfifferlinge:

Pfifferlinge putzen, dann in Olivenöl anbraten.

Schalotten abziehen. Mit Butter, Rosmarin und Thymian zu den Pfifferlingen geben, kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

Für die Fingermöhren:

Möhren schälen. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Zucker und Salz hinzugeben und mit 200 ml Wasser bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie fast gar sind. Petersilie zugeben.

Für die Pilzpralinen:

Fritteuse auf 170°C vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen. Schalotte, Knoblauch, Pilze und Chilischote fein hacken. Knoblauch, Chilischote und Schalotte in Butter andünsten und mit Pilzen goldbraun braten. Abkühlen lassen. Mit Crème fraîche, Kräutern, Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken.

Reisblätter nacheinander befeuchten, mit Füllung zu kleinen Säckchen formen, in der Fritteuse goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen.

Verena Thimm am 15. September 2025