

Rinder-Filet mit Burgunder-Soße, Pommes frites

Für zwei Personen

Für Rinderfilet und Soße:

400 g Rinderfilet	100 g weißer Speck	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale	100 g Butter
1 EL Crème-fraîche	500 ml Rotwein	200 ml Kalbsfond
100 ml Brandy	1 EL Sojasauce	4 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Pommes frites:

4 Kartoffeln	Pflanzenöl	Salz
--------------	------------	------

Für Rinderfilet und Soße:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Rinderfilet halbieren und mit Küchengarn umbinden, damit es beim Braten in runder Form bleibt. Auf beiden Seiten salzen. Speck am Stück in einer Pfanne auslassen und Rinderfilets darin scharf anbraten. Kurz bevor die Filets gewendet werden, Butter dazugeben und mit anrösten lassen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit anschwitzen. Filets aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmstellen. Zwiebeln in der Pfanne mit Pfeffer würzen. Dann Brandy dazugeben und flambieren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Bei Bedarf und je nach Geschmack Kalbsfond einrühren. Knoblauchzehe mit Schale andrücken und mit in die Sauce geben. Zitrone heiß abwaschen und mit einem Sparschäler einen Streifen Schale abziehen. Mit in die Pfanne geben genauso wie den Thymianzweig. Weiter reduzieren lassen. Thymian, Knoblauch, Speck und Zitronenschale wieder herausnehmen und Sauce mit Sojasauce abschmecken. Petersilie grob hacken und mit Crème fraîche unter die Sauce rühren.

Für die Pommes frites:

Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen. Kartoffeln schälen und in Pommes schneiden. In das warme Öl geben und 2-3 Minuten darin sieden lassen. Dann aus dem Topf holen und kurz abtropfen lassen.

Temperatur vom Öl erhöhen, sodass es 160 Grad hat. Pommes nochmals ins Fett geben und kross ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Björn Freitag am 21. Juni 2024