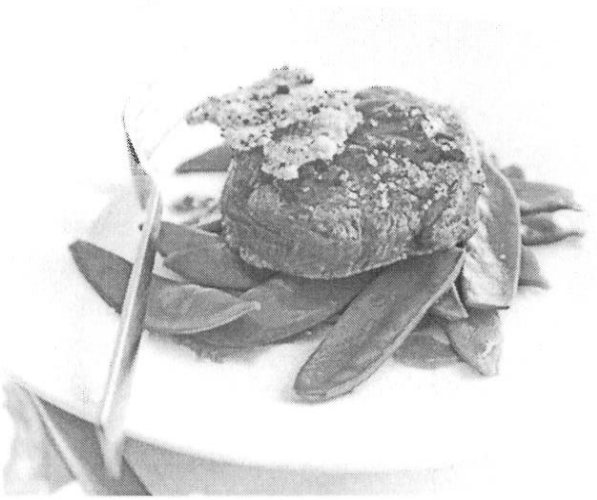
Rindsfilet an Portweinsauce mit Pfeffer-Tuilles



Drucken Weiterempfehlen

Zutaten

Ergibt 4 Portionen Umrechnen

2 EL	Pfefferkörner
4 TL	geriebener Parmesan
4	Rindsfilet-Medaillons (Irish Beef) à ca. 160 g
	Fleur de sel
	Pfeffer
1 EL	Bratbutter
2	Schalotten
1 dl	roter Portwein
4 EL	Rosmarinhonig
1 dl	Rindsfond

1. Backofen auf 250 °C vorheizen. Pfefferkörner im Mörser zerstossen. Mit Parmesan mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 6 cm grosse, dünne Parmesan-Pfeffer-Taler ausstreuen. 3-4 Minuten zu goldbraunen Tuilles backen. Gut überwachen. Herausnehmen, auskühlen lassen und sorgfältig vom Blech heben. Ofentemperatur auf 80 °C reduzieren. Filets mit Salz und Pfeffer leicht würzen. In der Bratbutter rundum einige Minuten anbraten. Fleisch im Ofen ca. 45 Minuten gar ziehen lassen. Kerntemperatur ca. 55 °C (à point). Schalotten fein hacken und im Bratsatz dünsten. Mit Portwein ablöschen. Honig und Fond beigeben. Ca. 10 Minuten zu einer Sauce köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet mit Portweinsauce und Pfeffer-Tuilles servieren. Dazu passen Kefen und feine Nudeln.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien: 340 kcal **Eiweiss:** 38 g

Fett: 12 g **Kohlenhydrate:** 13 g

Rezept von

saison

Alle Rezepte anzeigen »

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 14.09.2012

Dieses Rezept wurde 7633 x angesehen

Kommentare (0)

Kommentar hinzufügen »

Zubereitungszeit
25 Minuten + ca. 45 Minuten gar ziehen lassen

Bewertung

Social Bookmarks

Gefällt mir 0

Kategorien

Frühling
Sommer
Herbst
Winter
Hauptgang
Schweiz
Milchprodukte
Alkohol
Fleisch
für Geübte

Verwandte Rezepte



Mohn-Quark-Mousse mit Portweinfeigen
Zum Rezept »



Rindscarpaccio
Zum Rezept »