



Rindsfilet in cremiger Rotwein-Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

800 g

2

125 ml

400 ml

150 ml

1 Bund

1 EL

2 EL

Zutaten

Rindsfilet

Zwiebeln

Rotwein

Rinderfond (aus dem Glas)

Crème fraîche

Karotten

Butter

Öl

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Thymian, Lorbeer, Petersilie,
Porree

Zubereitung:

1. Reiben Sie das Rindsfilet mit Salz ein und braten Sie es in heißem Öl gleichmäßig scharf an. Nehmen Sie das Filet aus der Pfanne. Schwitzen Sie die geviertelten Zwiebel im Bratenrückstand an und löschen Sie diese mit Rotwein ab.
2. Geben Sie das Filet und die Kräuter wieder in die Pfanne, mit Rinderfond aufgießen und zugedeckt 30 Minuten dünsten lassen.
3. Karotten schälen, in Scheiben schneiden und 10 – 15 Minuten in Salzwasser garen. Schwenken Sie die abgegossenen Karotten in geschmolzener Butter, schmecken Sie sie mit einigen Spritzern Zitronensaft und einer Prise Zucker und Salz ab.
4. Nehmen Sie das Rindsfilet aus dem Fond und stellen Sie es warm. Fond durchsieben, Crème fraîche einrühren und die Sauce bei starker Hitze cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schneiden Sie das Rindsfilet in Scheiben und richten Sie es zusammen mit der Sauce und den Karotten an.