Rindsfilet in cremiger Rotwein-Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
800 g	Rindsfilet
2	Zwiebeln
125 ml	Rotwein
400 ml	Rinderfond (aus dem Glas)
150 ml	Crème fraîche
1 Bund	Karotten
1 EL	Butter
2 EL	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.