

Filet vom Rind an Pfeffersauce

Filet vom Rind an Pfeffersauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min-

Menu: [21.10.2015](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten

für 4 Personen

800 g Rindsfilet am Stück

1 Thymianzweig

1 Knoblauchzehe

Olivenöl zum Braten

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Pfeffersauce:

50 g eingelegter grüner Pfeffer

2 Schalotten

100 ml Brandy

300 ml Rindsbouillon

200 ml Halbrahm

Meersalz

Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Den Ofen auf 80°C Umluft vorheizen.

Das Filet beidseitig kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.
In einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten, den Thymianzweig und die Knoblauchzehe hinzugeben und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 48°C garen lassen.
Für die Pfeffersauce die Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner abtropfen lassen.

Nun die Pfefferkörner in einem heißen Topf mit etwas Öl anziehen, die Schalottenwürfel hinzugeben und anschliessend mit Brandy ablöschen. Die Flüssigkeit auf 2 Esslöffel reduzieren und mit Bouillon auffüllen.

Diesen Sud jetzt etwa 20 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Danach den Sud passieren und die Flüssigkeit weiter um $\frac{2}{3}$ einkochen.

Den Rahm zugeben und nochmals um die Hälfte einkochen.

Anschliessend das Pfeffer-Schalotten-Gemisch zurück in die Sauce geben.

Zum Anrichten das Rindsfilet aufschneiden, mit Meersalz würzen und auf die Pfeffersauce setzen.