

Angus Rindsfilet mit Rotweinsauce

Angus Rindsfilet mit Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: [25.10.2023](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

600 g Angus Rindsfilet, Swiss prime usw.
Bratbutter
50 g Kochbutter
Rosmarinzweige/genügend auch noch als Garnitur verwenden!
4-5 Champignon Köpfe in Weisswein kurz kochen, als Garnitur (tourniert oder ganz)
Salz/Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung:

Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
Ofen auf 80 ° Grad mit der Form Unter/Oberhitze vorheizen

Zubereitung:

Fleisch in einer Bratpfanne mit Bratbutter rundum anbraten, nachher würzen (!). etwas Rosmarinzweige auf das Fleisch legen. Butterflocken auf das Fleischstück geben,
Ungefähr 2 Std, bis zur gewünschten Kerntemperatur (55 Grad Medium rare), vor dem Schneiden ca. 4 Minuten abstehen lassen (Saft)!

Tip:

Fleischthermometer bei der dicksten Stelle einstecken
Kann bis zu 1 Stunde bei ca 60 Grad warmgehalten werden

Kann auch als Medaillon in der Grillpfanne (vorhanden)! angebraten werden, im Backofen bei ca. 60 ° Niedergaren
ca. 50 Minuten, bis Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist

Rotweinsauce

Zutaten für die Reduktion

4 dl guter Rotwein
3 Stk Eschalotten fein gehackt
1 Zweiglein Rosmarin

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Pfanne geben, die Flüssigkeit auf ca. die Hälfte einkochen.
Reduktion absieben und zurück in die Pfanne geben

Sauce:

Angus Rindsfilet mit Rotweinsauce

3 Teelöffel Maizena mit etwas Rotwein auflösen
1 dl Kalbsfond oder Bouillon
Eventuell etwas Portwein/trockener Sherry
Cognac/Grappa oder anderes zum parfümieren nach Gusto
40 g kalte Butter
Salz/Pfeffer/Cayenne/Prise Zucker

Zubereitung:

Kalte Reduktion/Fond das angerührte Maizena unterrühren (Schwingbesen) leicht aufkochen bis eine Bindung entsteht und die Sauce sämig ist
Würzen/abschmecken
Cognac begeben
Kalte Butter zur Bindung darunter montieren, verrühren und nicht mehr kochen!

Tip:

Wenn die Sauce zu dick ist mit etwas Portwein/Sherry verdünnen