

Rinderfilet auf Rotweinschalottenbutter



Zutaten für 6 Portionen

Für das Fleisch:

1,2 kg Rinderfilet(s)
20 g Butterschmalz
Salz und Pfeffer
4 Zweig/e Thymian
1 Zweig/e Rosmarin
2 Schalotte(n)
1 Zehe/n Knoblauch

Für die Sauce:

20 g Zucker
2 Zwiebel(n), rot
250 ml Rotwein, kräftiger
250 ml Portwein, rot
1 Zweig/e Thymian
4 cl Marsala

Für die Rotweinschalotten:

40 g Zucker
200 ml Rotwein
8 cl Portwein, rot
½ Stange/n Zimt
3 Zweig/e Thymian
8 Nelke(n)
400 g Schalotte(n), kleine, geschält
Salz und Pfeffer

Zum Binden:

50 g Butter

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 55 Minuten, Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 40 Minuten, Gesamtzeit ca. 2 Stunden 35 Minuten

Das Filet sollte von gleichmäßiger Dicke sein. Ansonsten die dünne Spitze nach hinten umschlagen und festbinden. Das Filet in einer ofenfesten Pfanne im erhitzten Butterschmalz anbraten. Das dauert ca. 10 Min. und das Fleisch sollte rundum eine schöne braune Kruste bekommen. Dann salzen und pfeffern.

Thymian- und Rosmarinzweige mit den abgezogenen Schalotten und dem Knoblauch (mit der Schale) zugeben und alles zusammen auf ein Blech auf etwas zusammengeknüllte Alufolie (durch das leichte Knüllen der Alufolie kann die Hitze besser zirkulieren und das Fleisch gart gleichmäßiger) geben. Dabei liegt das Fleisch auf den Kräutern, dem Knoblauch und den Schalotten.

Im auf 110 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 2h Stunden garen. Mit einem Fleischthermometer das Fleisch so lange garen bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht wird.

Währenddessen für die Schalotten-Buttersauce den Zucker hellbraun karamellisieren. Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln dazu geben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Portwein, Thymianzweig und Marsala dazugeben und alles auf 100 - 150 ml reduzieren. Anschließend durch ein Spitzsieb passieren. Später kommen die Rotweinschalotten (s. u.) in diese Essenz und die Sauce wird noch mit eiskalten Butterwürfeln gebunden. Dies geschieht aber erst direkt vor dem Servieren. Bis hierher kann die Sauce vorbereitet werden.

Für die Schalotten den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Zimt, Thymianzweige, Nelken und die Schalotten hinein geben. Köcheln, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Öfter umrühren, damit die Schalotten gleichmäßig in der Rotweinemischung garen. Die Schalotten können auch vorbereitet werden.

Die fertigen Schalotten (ohne die Kräuter und Gewürze) vor dem Servieren in die Sauce geben, alles erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die eiskalte Butter in kleinen Stückchen hinein schwenken. Dadurch erhält die Sauce Bindung, Glanz und natürlich Geschmack. Dies sollte erst direkt vor dem Servieren gemacht werden.

Das Filet in Scheiben schneiden und auf der Sauce und den Schalotten servieren.

Dazu passt gut ein Kartoffelpüree mit Trüffeln oder auch eine Polenta.

Hinweis: Das Fleisch ist auf diese Art gebraten von innen durch und durch rosa, genau auf den Punkt gegart und zergeht auf der Zunge.