Rinderfilet mit Balsamico - Jus

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Edel, schnell und einfach, schmeckt jedem, für die gestresste Haufrau

Zutaten

- 800 g pariertes, küchenfertiges Rinderfilet
- 12 gleichmäßig große Drillinge mit Schale, halbiert
- 8 gleichmäßig kleine Kirschtomaten
- 12 Stück kleine Steinchampignons
- 12 gleichmäßige Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El gehackter, frischer Rosmarin
- 1 Glas Kalbsjus aus dem Supermarkt
- 50 ml alter Balsamico
- Etwas Butter und Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rosmarinkartoffeln:

Schritt2

Die gut gewaschenen, halbierten Drillinge in Olivenöl anbraten und mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

Schritt3

Mit Topfdeckel abgedeckt, bei geringer Hitze, ca. 25 min. zu Ende garen, braten, schmoren..

Schritt4

Das Gemüse:

Schritt5

Die gepellten Schalotten in kochendem Salzwasser 1 - 2 min. blanchieren. Abkühlen und n brauner Butter anbraten. Zeitversetzt die geputzten Steinchampignons und zuletzt die Kirschtomaten für ca. 2 min. dazu geben, salzen und pfeffern und mit frischem Schnittlauch bestreut, servieren..

Schritt6

Das Filet:

Schritt7

Das Filet rundherum würzen und in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten.

Schritt8

Auf einem Blech geben bei Umluft 85°C, mit Rosmarin und zwei angedrückten Knoblauchzehe und einem Thymianstengel ca. 25 Min. „Medium“ zu Ende garen (52-55°C Kerntemperatur) Danach bei geöffneter Ofentüre ca. 3 min. ausruhen lassen, dann prüfen.

Schritt9

Die Balsamico-Jus:

Schritt10

Die Pfanne mit der Kalbsjus, Balsamico und dem Bratensaft ablöschen, etwas reduzieren, nachschmecken. Vor dem Servieren etwas kalter Butter verrühren..

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Rinderfilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf / an dem bunten Gemüse anrichten, die Basamicojus drumherum oder à part reichen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** edel, einfach, schnell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-mit-balsamico-jus/