



Gefülltes Rinderfilet mit Gänsestopfleber und gebratenem Spargel

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Etwas für den Liebhaber französischer Gänsestopfleber

Zutaten

- 1 gut abgehangenes Rinderfilet (ca.1,6 - 1,8 kg brutto)
- 500 g frische Gänsestopfleber
- Etwas Portwein, Sherry, Cognak
- 1 Glas guter brauner Bratensaftaus dem Supermarkt
- 2,5 kg frischer Spargel
- Etwas Butter und Butterschmalz
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frische Gänsestopfleber putzen, ev. Blutgerinnsel entfernen und mit Sherry, Cognac und Portwein, 2 - 3 Stunden marinieren.

Schritt3

Das Rinderfilet parieren, von Fett und Sehnen befreien, die Filetspitze abschneiden, auf die Seite legen.

Schritt4

(Ergibt noch 1 - 2 Portionen "Filetgoulasch, man entfernt die Filetspitze, weil sie unweigerlich durchgebraten wäre und nicht, wie gewünscht "rosa" bliebe)

Schritt5

Der Soßenansatz: (Braucht am längsten)

Schritt6

Die Sehnen und nicht benötigten Abschnitte mit etwas Röstgemüse aus: Groben Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie anbraten, Farbe nehmen lassen und mit 1 Tl Tomatenmark glacieren. Mit dem Bratensaft, etwas Wasser und Portwein ablöschen, 1 - 2 Stunde auskochen lassen, danach passieren. Zunächst an die Seite stellen.

Schritt7

Der gebratene Spargel:

Schritt8

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker "al dente" kochen. Heraus nehmen und in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt9

Die Stangen halbieren, anschließend in brauner Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt10

Das Füllen des Rinderfilets:

Schritt11

Das Rinderfilet mit einem 3er Schnitt versehen, um aufgeklappt eine gleichmäßig große Fläche zu bekommen. Auf einer Klarsichtfolie ausbreiten und mit einer weiteren Küchenfolie, leicht und vorsichtig plattieren / klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt12

Die marinierte Gänseleber in längliche Stücke schneiden und als Kern in ganzer Länge auf dem vorbereiteten Filet verteilen. Nunmehr vorsichtig einrollen, mit Küchengarn binden und von außen noch einmal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt13

In etwas Butterschmalz von allen Seiten vorsichtig anbraten und in den auf 180° C vorgeheizten Backofen für zunächst ca. 35 - 45 min. schieben.

Schritt14

Danach prüfen, herausnehmen und unter Silberfolie 3 - 4 min. "ausruhen" lassen.

Schritt15

Den Bratensatz mit dem passierten Soßenansatz ablöschen und auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt16

Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter unter montieren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Spargel "fächerförmig" anrichten, 2 - 3 Scheiben Rinderfilet dazu geben, die Soße angießen oder besser extra reichen.

Schritt19

Dazu passen junge, in Butter geschwenkte Kartoffelchen.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-rinderfilet-mit-gaensestopfleber-und-gebratenem-spargel/>