Kräuterfiletsteaks mit Rotweinschalotten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Edel, “ herzhaft – stimmig“, dazu braucht es nicht viel Zeit

Zutaten

- Für die Kräuterfiletsteaks:
- 4 schöne Filetsteaks à 180 g - 200 g
- 60 g frische Kräuter, gehackt aus: Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Dill, Basilikum, Thymian, Rosmarin, oder auch T.K. Kräuter der Provence
- 1/2 TL rote Pfefferbeeren
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 Tl abgeriebene Zitronenschale
- Etwas Rapsöl und Butter zum Braten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Rotweinschalotten:
- 1 Gläschen brauner Kalbsfond (200 ml) aus dem Supermarkt
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1 El Butter
- 1 Tl Puderzucker
- 25 - 40 gleichmäßig große Schalotten, geschält
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuterfilet Steaks:

Schritt2

Zunächst die Knoblauchzehe mit den Pfefferbeeren und der Zitronenschale "mörsern" oder mit dem Zauberstab zerkleinern; danach mit den gehackten Kräutern mischen.

Schritt3

Die Steaks in heißes Öl geben und ca. 2 min. von jeder Seite anbraten, Farbe nehmen lassen; die Butter, 1 gedrückte Knoblauchzehe, sowie 1 Rosmarin - und 2 Thymianzweige dazu geben.

Schritt4

Heraus nehmen, für ca. 8 min. in den auf 150° C vorgeheizten Ofen schieben. Nach eigenem Geschmack und Vorliebe zu Ende garen oder eben auf der Herdplatte ca. 10 min. zu Ende braten. Immer wieder mit der Bratbutter übergießen.

Schritt5

Danach die Steaks in den Kräutern wälzen, etwas andrücken und wieder in der Bratbutter "ausruhen" lassen.

Schritt6

Die Rotweinschalotten:

Schritt7

Die vorbereiteten Schalotten in einer Stielpfanne in heißer Butter anbraten, Farbe nehmen lassen. Salzen, pfeffern und mit Puderzucker bestreuen.

Schritt8

Etwas karamellisieren lassen und zunächst mit dem Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze fast völlig einkochen lassen und erst jetzt den Kalbsfond aufgießen.

Schritt9

Leise weiter köcheln lassen aber die Schalotten prüfen, nicht zu weich werden lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Schalotten mit einer Schaumkelle heraus fangen und zu den Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt12

Die Rotwein - Jus auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken und mit etwas kalter Butter "aufmontieren".

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** edel, kräuter

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuterfiletsteaks-mit-rotweinschalotten/