

Pochiertes Rinderfilet mit Kräutersahne und geriebenem Meerrettich

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

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

Traditionell, edel, einmal anders, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die pochierten Rinderfilets:
- 4 Stück Rinderfiletsteaks á 180 g, pariert
- 250 ml Rinderkraftbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 1/2 l Wasser
- 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 3 - 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, etwas Salz
- Etwas frisch geriebenen oder fein gehobelter Meerrettich
- Für die Kräutersahne:
- 30 g Crème fraîche
- 30 g Petersilie, gehackt
- 15 g Estragon, gehackt
- 20 g Kerbel, gehackt
- 15 g Brunnenkresse, gehackt
- 5 g Zitronenmelisse, gehackt
- Je eine Messerspitze gehackte Rosmarinspitzen und gezupfter, gehackter Thymian
- 100 g kalte Butter
- 2 Tl Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Garen der Filets:

Schritt2

Die Rinderkraftbrühe mit dem Wasser und den Gewürzen auf

Schritt3

ca. 90° C erhitzen und die Rindersteaks für ca. 12 min. einlegen, danach heraus nehmen, "ausruhen" lassen, warm halten.

Schritt4

Die Kräutersahne:

Schritt5

Etwas von dem Rinderfond 5 - 6 min. auf die erforderliche Menge reduzieren, Crème fraiche und den Senf dazu geben.

Schritt6

Die kalte Butter mit den vorbereiteten Kräutern mischen, verarbeiten.

Schritt7

Mit dem Zauberstab schaumig einmixen, nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das ausgeruhte rosafarben aufgeschnittene Rinderfilet portionsweise „ mittig“ anrichten.Die Kräutersahne drum herum geben.

Schritt10

Fein gehobelte Meerrettichspäne und einige frisch gezupfte Kräuter verteilen.

Schritt11

Gern reiche ich dazu in einem Bouquet, buntes, tounierte Marktgemüse appetitlich angerichtet, Kräuter Kartoffelchen oder kleine, krosse Reibekuchen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** edel, steaks, stimmig, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pochiertes-rinderfilet-mit-kraeutersahne-und-geriebenem-meerrettich/>