

# Rinderfilet mit Kräuter - Ricotta Füllung und Sherry - Morchel Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert gefüllt, edel, aber schnell gemacht

## Zutaten

- 600 g Rinderfilet / Mittelstück in 2 cm dicken Scheiben
- Für die Füllung:
- 150 g Ricotta
- 75 g geriebener Bergkäse (Appenzeller, Sbrinz oder Parmesan)
- 100 g T. K. Blattspinat, aufgetaut, gehackt
- 1 Tl Butter
- 1/2 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 Töpfchen Basilikum, gehackt
- 1/2 Bündchen Kerbel, gehackt
- 1 El Liebstöckel, gehackt
- 1 Eigelb
- 1 El Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sherry - Morchel Sauce:
- 30 g gleichmäßig kleine, getrocknete Spitzmorcheln, eingeweicht
- 1 - 2 kleine Schalotten, fein gewürfelt
- 200 ml trockener Sherry
- 200 ml flüssige Sahne
- Etwas kalte Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

## **Schritt2**

Den gut ausgepressten Blattspinat fein hacken und mit den Kräutern, Knoblauch, Ricotta und dem Eigelb mischen.

## **Schritt3**

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

## **Schritt4**

## **Schritt5**

In jede Rinderfiletscheibe mit einem scharfen Messer nur von einer Seite eine Tasche schneiden.

## **Schritt6**

Die Füllung hinein geben, mit Zahnstochern zu stecken, verschließen.

## **Schritt7**

Äußerlich salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz von jeder Seite eine 1/2 min. Farbe nehmen lassen.

## **Schritt8**

Heraus nehmen und bei 100 ° C etwa 15 - 20 min. in den vorgewärmten Backofen geben, nach eigenem Gusto zu Ende braten, nachgaren.

## **Schritt9**

Die Sherry - Morchel Sauce:

## **Schritt10**

In der Zwischenzeit im Bratensatz der Pfanne die Schalotten mit den gut ausgedrückten Morcheln 1 - 2 min. anschwitzen.

## **Schritt11**

Mit Sherry ablöschen und fast völlig einkochen lassen.

## **Schritt12**

Dann das Einweichwasser dazu geben, wieder etwas reduzieren lassen. Nunmehr die Sahne aufgießen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken

## **Schritt13**

.

## **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt15**

Einige Salbeiblätter zupfen und in etwas Butterschmalz knusprig braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt16**

Die gefüllten Rinderfilets aus dem Ofen nehmen, den aus getretenen Bratenfond zu Sauce geben, prüfen.

### **Schritt17**

Anrichten und mit der Sauce überziehen, die Morcheln gleichmäßig verteilen, darüber die Salbeiblätter garnieren.

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-mit-kraeuter-ricotta-fuellung-und-sherry-morchel-sauce/>