

Rinderfiletscheiben in Rotwein mit Waldpilzen und Frühlingszwiebeln.



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Alternative zum Filetsteak, leckerer kann man kein Steak genießen!

Zutaten

- Für die Rinderfiletscheiben in Rotwein
- 700 g - 800 g pariertes Rinderfilet in 1,5 - 2 cm cm dicken Scheiben
- (3 Scheiben p.P.)
- 1/8 l braunen Bratensaft aus dem Glas
- 1/8 l trockenen Rotwein
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Für das Gemüse:
- 30 g mageren, gewürfelten Speck

- 30 g Butter
- 600 g gemischte Waldpilze nach Marktangebot wie:
- Steinpilze, Maronen, Steinchampignons, Pfifferlinge
- 2 Bündchen Frühlingszwiebeln
- Etwas gehackte, frische Petersilie
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gemüse:

Schritt2

Die frischen Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste und Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Die Frühlingszwiebeln putzen, das "Dunkelgrüne" weg schneiden. Das Verbleibende schräg in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt4

Den gewürfelten Speck in etwas Butterschmalz kurz anbraten, die vorbereiteten Pilze dazu geben, salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen. Zunächst warm halten.

Schritt5

Den Frühlingslauch ebenfalls anbraten, salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen. Bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. leise dünsten.

Schritt6

Beides mischen und die gehackte Petersilie kurz vor dem Anrichten darüber geben.

Schritt7

Die Rinderfiletscheiben:

Schritt8

Salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz nur ganz kurz anbraten, etwas Farbe nehmen zu lassen. Aus der Pfanne nehmen und bei 140 ° C, 2 - 3 min. im Backofen heiß stellen, nach eigenem Gusto fertig garen.

Schritt9

Den Bratensatz mit Rotwein und dem Bratenfond ablöschen, reduzieren lassen, bis eine , "Sirup ähnliche Emulsion" entstanden ist,. Zum Schluss mit einem kleinen Stück kalter Butter verrühren..

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Filetscheiben in der Rotwein Emulsion wenden, mit dem Gemüse anrichten. Den Rest der Rotweinsauce darüber geben.

Schritt12

Einfach ein Fest für die Augen und den Gaumen !

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** schmackig, warme

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfiletscheiben-in-rotwein-mit-waldpilzen-und-fruehlingszwiebeln/>