Filet Mignon mit Rotwein-Sauce

Mit dem Rezept Filet Mignon mit Rotwein-Sauce bereitet man ein edles Gericht für besondere Anlässe zu. Die Zubereitung ist leichter als man denkt, einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 3 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 28 min



Zutaten

300 g	Rinderfilet (Filet Mignon)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter (geschmolzene)
1 EL	Meersalz
2 EL	Pfeffer
4 Scheiben	Speck

Für die Rotwein-Sauce

1 EL	Butter
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Rotwein
100 ml	Fleischbrühe
0.5 EL	Zucker (braunen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Filet Mignon mit Rotwein-Sauce als Erstes den Ofen auf 180-190°Grad vorheizen. Als Nächstes das Fleisch unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. Dann von beiden Seiten gleichmäßig mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben, bis alles komplett bedeckt ist.

2. Nun die Fleischscheiben mit Speck umwickeln, den Speck mit einem Zahnstocher feststecken. Anschließend das Öl und die Butter in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Die Steaks dann in die heiße Pfanne geben und von jeder Seite für etwa 1 Minute anbraten, bis die Oberflächen schön knusprig sind.

3. Als Nächstes die Pfanne mit den Steaks in den Ofen stellen. Etwa 4-5 Minuten für medium und 8-10 Minuten für well-done. Während die Steaks ruhen für die Rotweinsauce, die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

4. Danach die Schalotten und den Knoblauch in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren für etwa 5 Minuten anbraten. Nun den Rotwein und die Fleischbrühe dazugeben, mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Die Soße jetzt solange köcheln lassen, bis sie eindickt.

5. Zum Servieren zuerst die Sauce auf einem Teller anrichten. Auf diesen Klecks dann das Fleisch legen und sofort heiß servieren.

Tipp

Zu dem Filet Mignon mit Rotwein-Sauce eignet sich als Beilage ein Trüffelkartoffelpüree. Der Trüffelgeschmack passt ganz besonders gut zu Rotweinsaucen und verleiht dem Filet Mignon mit Rotwein-Sauce eine feine Note. Auch ein frischer Blattsalat rundet das Gericht noch extra ab.