Rinderfilet auf Rotwein-Schalotten-Sauce

Saftiges Rinderfilet auf Rotwein-Schalotten-Sauce wird jeden überzeugen. Das leckere Rezept dauert zwar ein wenig, aber es lohnt sich ungemein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

1.20 kg	Rinderfilet
20 g	Butterschmalz
4 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
20 g	Zucker
2 Stk.	Zwiebel
250 ml	Rotwein
1 Zweig	Thymian
4 cl	Marsala
40 g	Zucker
200 ml	Rotwein
8 cl	Portwein (roten)
0.5 Stk.	Zimtstangen
3 Zweige	Thymian
8 Stk.	Nelken
400 g	Schalotten
50 g	Butter
1 Prise	Salz

	1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Um saftiges Rinderfilet auf Rotwein-Schalotten-Sauce auch richtig hinzubekommen, ist eine gute Fleischqualität sehr wichtig. Das frische Rinderfilet sollte gleichmäßig dick sein, damit der Garpunkt auch überall gleich dick ist. Sollte es dennoch dünn auslaufen, diesen Teil umschlagen und festbinden. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen, Butterschmalz hineingeben und das Filet scharf von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 110 °C vorheizen.

2. Nun die Schalotten abziehen, Thymian und Rosmarin waschen und trocknen und den Knoblauch abziehen. Auf ein Backblech zusammengeknüllte Alufolie legen, die Zutaten alle darauf verteilen und dann das Fleisch draufgeben. Die Alufolie schließen und circa 1,5 Stunden im vorgeheizten Ofen garen.

3. In der Zwischenzeit den Zucker in einem mittleren Topf hellbraun karamellisieren lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Diese nun zugeben und mit anrösten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen und so lange einkochen lassen, bis nur noch die Hälfte der Flüssigkeit da ist. Jetzt den Portwein, Marsala und den Thymianzweig hinzufügen und solange reduzieren bis nur noch 1/4 der vorherigen Flüssigkeit vorhanden ist. Für die Sauce nun das alles durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit zur Seite stellen.

4. Abermals Zucker karamellisieren lassen und diesen nun mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Schalotten schälen aber ganz lassen, und diese zusammen mit dem Zimt, den Nelken und den Thymianzweigen hinzugeben. Während das alles köchelt immer wieder umrühren, bis die Flüssigkeit vollständig verkocht ist. Durch das ständige Umrühren nehmen die Schalotten gleichmäßig den Rotwein auf.

5. Bevor das Fleisch serviert wird, nur die Schalotten, ohne Gewürze oder Kräuter, in die zuvor zur Seite gestellten Flüssigkeit geben, das Ganze erhitzen und mittels eiskalter Butter zu einer Sauce binden. Gleich darauf das Filet in Scheiben schneiden. Die Sauce mit den Schalotten auf einem Teller anrichten und die Filetscheiben darauf legen.

Tipp

Für das Rinderfilet auf Rotwein-Schalotten-Sauce kann man die Rotwein Schalotten auch durchaus schon am Vortag vorbereiten. Richtig durchgezogen schmecken diese gleich noch viel besser.
Als Beilagen eignen sich Prinzesskartoffeln genauso wie Kartoffelbrei mit Trüffel und frische Bohnen. Der eigenen Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt. Um die Butter eiskalt zu bekommen, kann man diese auch vor Beginn ins Eisfach stellen und dann herausholen, wenn man die Sauce binden will.