Rinderfilet gefüllt mit Gorgonzola und Portweinsauce

Mit dem Rezept für Rinderfilet gefüllt mit Gorgonzola und Portweinsauce lässt sich Filet auf ganz besondere Weise zubereiten. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

800 g	Rinderfilet
100 g	Semmelbrösel
200 g	Gorgonzola
5 EL	Petersilie
1 Prise	Thymian (frisch und gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
15 Scheiben	Speck
1 Flasche	Portwein
1 Stk.	Schalottenzwiebel
2 EL	Butter
1 Prise	Mehl

Zubereitung

1. Für das **Rinderfilet gefüllt mit Gorgonzola und Portweinsauce** als Erstes das Fleisch auf Raumtemperatur bringen. Es sollte etwa ein bis eineinhalb Stunden an einem warmen Ort liegen.

2. In der Zwischenzeit eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel hineingeben. Bei mittlerer Hitze für etwa vier bis fünf Minuten braten, bis die Brösel goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen.

3. Währenddessen die Petersilie und den Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und klein hacken. Nun zwei Esslöffel des Käses mit einem Esslöffel Petersilie in einer Schüssel vermischen und kalt stellen. In einer weiteren Schüssel den restlichen Käse und drei Esslöffel der Petersilie vermischen. Schnittlauch und Thymian zugeben und verrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Danach für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. In der Zwischenzeit den Ofen auf etwa 180° vorheizen.

5. Währenddessen das Fleisch an einer Seite dreimal einschneiden, um drei Taschen zu bilden. Diese Taschen nun mit der Käsefüllung befüllen und die Seiten wieder zusammendrücken. Das Fleisch anschließend mit Speck einwickeln. Damit beim Braten die Füllung nicht herausfließt, das Filet mit einem Küchengarn umwickeln.

6. Anschließend eine Pfanne erhitzen und das Fleisch hineingeben. Für etwa zehn bis fünfzehn Minuten von allen Seiten anbraten, bis es schön gebräunt ist.

7. Das Fleisch nun in eine Form übertragen und für etwa fünfundzwanzig bis dreißig Minuten in den Ofen stellen. Mit einem Thermometer die Temperatur kontrollieren. Das Fleisch sollte eine Innentemperatur von etwa einhundertfünfunddreißig Grad haben. Dann herausnehmen, mit Alufolie abdecken und für zwanzig Minuten ruhen lassen.

8. Währenddessen Schalotten schälen und einen Topf mit etwas Öl erhitzen. Mit dem Portwein ablöschen. Für etwa zwanzig Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb gießen und die Schalotten entfernen. Die Sauce nun wieder auf den Herd stellen und die restliche Petersilie, den Schnittlauch und Thymian zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Das Filet mit der Sauce und der Käsemischung aus dem Kühlschrank servieren.

Tipp

Das Rinderfilet gefüllt mit Gorgonzola und Portweinsauce lässt sich auch mit anderen Käsesorten zubereiten. Die Sauce lässt sich auch schon vorab zubereiten und dann bei Bedarf wieder erwärmen.