

## Rinderfilet mit Gorgonzolasauce

Was für ein Fest! Das Rezept für Rinderfilet mit Gorgonzolasauce lebt von seinem intensiven Aroma, das jeden Kenner überzeugt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

1 kg	Rinderfilet
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Olivenöl

### Für die Gorgonzolasauce

100 g	Gorgonzola
1 Stk.	<a href="#">Orange</a>
1 Messerspitze	Muskat
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
220 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Schuss	Milch
1 TL	Saucenbinder

### Zubereitung

1. Für das Rinderfilet mit Gorgonzolasauce den Backofen auf 130°C vorheizen. Das Rinderfilet sorgfältig waschen und trocken tupfen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das Filet darin rundherum scharf anbraten.
2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter legen. Im Ofen ca. 20 Minuten fertig garen lassen. In der Zwischenzeit die Gorgonzolasauce zubereiten. Dazu den

Schlagobers mit etwas Milch zum Kochen bringen.

3. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden oder bröckeln und darin auflösen lassen. Mit Zucker, Muskat und Pfeffer abschmecken. Etwas Soßenbinder unterrühren, damit die Sauce leicht andickt.
4. Zuletzt die Orange auspressen und den Saft in die Sauce rühren. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, zusammen mit der Gorgonzolasauce anrichten und servieren.

## **Tipp**

Zum Rinderfilet mit Gorgonzolasauce schmecken Kartoffeln und Spinat als Beilage.