

Rinderfiletstreifen mit Pilz-Rahmsauce



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 70 Grad (Umluftbackofen auf 50 Grad) vorheizen

Bratpfanne, Olivenöl, Butter:

In der Bratpfanne das Olivenöl zusammen mit der Butter erhitzen und die mit einem Fleischgewürz gewürzten – sowie mit Mehl bestäubten – Fleischstreifen portionenweise scharf anbraten. Das Fleisch entnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen

Bratpfanne, Cognac, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze sowie aufgeweichte Steinpilze mitsamt dem Einweichwasser:

Den Bratsatz in der Bratpfanne mit einem Schuss Cognac (2 EL) auflösen. Butter (2) hinzufügen und die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig dünsten. Jetzt die Pilze, Steinpilze und Einweichwasser hinzugeben und mitdünsten. Solange auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis der aus den Pilzen ausgetretene Saft und das Einweichwasser mindestens zur Hälfte verdunstet ist

Tomatenmark, Demiglace, Worcestershire, Senf, Sardellenfilets, Sambal Olek, Pilzpulver, beide Paprikapulver:

Den Inhalt der Bratpfanne auf eine Seite schieben und auf dem Boden der Bratpfanne das Tomatenmark anrösten. Achtung: Es darf dunkelbraun, jedoch nicht schwarz, werden. Es wird sonst bitter. Jetzt die Demiglace, die Worcestershire-Sauce, den Senf, das Sambal Olek, das Pilzpulver, die Paprikapulver sowie die Sardellenfilets hinzufügen und umrühren

Rahm, Crème fraîche:

Den Rahm sowie die Crème fraîche zufügen. Abschmecken mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Aromat. Die Sauce auf kleinem Feuer solange köcheln lassen, bis sie eine cremige Konsistenz aufweist

Fleischstreifen:

Die Fleischstreifen auf dem Backofen mitsamt dem sich angesammelten Saft in die Sauce geben. Nur noch aufwärmen. Sofern notwendig: Abschmecken mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle

Dekoration:

Das auf dem Teller angerichtete Fleisch mitsamt Sauce mit gehackter Petersilie dekorieren

Beilage:

Dazu passt ein Trockenreis oder feine schmale Eiernudeln

Bemerkungen

In einem Restaurant gegessen und danach nachempfunden

Pilzpulver besteht aus verschiedenen gedörrten Pilzen (z.B. Steinpilze, Maronenröhrlinge, Edelreizker, Judasohren, usw.), die fein gemahlen werden. In einem luftdicht geschlossenen Glas ist das Pilzpulver jahrelang haltbar

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

500-600 gr Rinderfilet, in fingerdicke Streifen geschnitten. Anstelle von Rinderfilet kann auch Entrecôte oder gut gelagerte Huft verwendet werden

Fleischgewürz (Gewürzmischung)

Mehl für das Bestäuben des Fleisches

Einen Schuss Olivenöl sowie 1 EL Butter (1) für das Anbraten der Fleischstreifen

2 EL Cognac (oder Weinbrand)

1 EL Butter (2) für das Andünsten der Zwiebel sowie des Knoblauchs

1 grosse Zwiebel, geschält und fein gehackt

1 Zehe Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)

150 gr braune Champignons gesäubert, kleine Champignons halbiert, grössere Champignons geviertelt (oder 150 gr frische Steinpilze, in mundgerechte Stücke geschnitten)

25 gr Steinpilze getrocknet, in ca. 1,5 dl warmen Wasser (Suppenteller) 20 Minuten aufweichen

1 EL Tomatenmark

1 EL Worcestershire

1 EL Senf

1 EL Paprika (Rosenpaprika)

1-2 TL Paprika, scharf

2 Sardellenfilets, in kleine Stücke gehackt

1/2 TL Sambal Olek

Pfeffer aus der Mühle, Meersalz, Aromat

2 TL Pilzpulver (gehäufter TL)

(siehe Erklärung des Begriffs «Pilzpulver» im Register KOCHBEGRIFFE)

2 dl Demiglace (oder 2 dl angerührte Bratensauce z.B. Knorr's Wunder) ODER bei Fehlen von Demiglace: 1 gehäufter TL Rindsbouillongranulat (oder 1/2 Würfel Rindsbouillon) in 1 dl heissem Wasser aufgelöst

2 dl Rahm (Sahne)

1 Becher Crème fraîche

1/2 Bund Petersilie, die Blätter davon fein hacken