

## *für Gäste: Rindsfilet im Speckmantel mit Rotweinglasur*

### *Die Vorarbeit:*

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

### *La Mise en Place:*

**1 kleiner Lauchstängel, 300 g Rindsfilet, Pfeffermühle, Butter, 1 EL Meerrettichpaste, 8 Tranchen Bratspeck, Olivenöl, 50 g Butter, 1¼ dl Rotwein, 1¼ dl Bouillon, 2 EL rotes Johannisbeergelee**

### *Die Vorbereitung:*

Das Zarte, Weisse des Lauchs in feine Ringlein schneiden. Rindsfilet in 4 Medaillons schneiden und mit Pfeffer bestreuen

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Butter schmelzen und den Lauch darin unter Rühren vier Minuten weich dünsten. Die Pfanne vom Herd ziehen und Meerrettichpaste unterrühren.

Für jedes Filetsteak 2 Scheiben Bratspeck leicht überlappend auslegen und den Lauch darauf setzen. Die Medaillons darauf platzieren, in den Speckmantel wickeln und mit Küchenschnur binden.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite zwei Minuten anbraten. Auf die Platte im Ofen setzen und 15 Minuten nachgaren. Für die Rotweinglasur Butter, Rotwein, Bouillon, Johannisbeergelee und Pfeffer in einen Topf geben und zehn Minuten leicht einköcheln.

### *Die Vollendung:*

Die Rotweinglasur über das Fleisch träufeln.

### *Das passt dazu:*

Kartoffelstock

