

Rindsfiletwürfel in Morchelsosse *Für einen besonders festlichen Abend!*

Die Vorarbeit:

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

15 g getrocknete Morcheln in warmem Wasser einweichen **oder**

La Mise en Place:

150 g frische Morcheln, 1 Schalotte, 300 g Rindsfilet, Pfeffermühle, 1 Bund Schnittlauch, Butter, 1 dl Portwein, 2 dl Halbrahm, eiskalte Butter, 1 TL Zitronensaft

Die Vorbereitung:

Morcheln putzen, allenfalls kleiner schneiden. Die Schalotte in Ringlein und Rindsfilet in grosse Würfel schneiden. Mit Pfeffer bestreuen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Auf die warme Platte im Ofen setzen und während 45 Minuten nachgaren. Die Bratsatz mit ganz wenig Wasser lösen und durch ein Siebchen in ein Tässchen giessen.

Im gleichen Topf Butter schmelzen und die Schalotte darin dünsten. Morcheln zugeben. Mit Portwein löschen und auf ½ dl einköcheln. Halbrahm und den Bratjus beifügen und noch fünf Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Unmittelbar vor dem Servieren die Sosse nochmals aufkochen. Eiskalte Butter einschwingen und mit Zitronensaft und Pfeffer verfeinern. Mit Schnittlauch bestreuen.

Das passt dazu:

Kartoffelstock

