

## *für Gäste: Rindsgeschmetzeltes an einer Estragon-Pilz-Sosse*

### *La Mise en Place:*

**125 g Champignons, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 4 Rindssaftplätzli, Pfeffermühle, Five Spices, ½ Bund Estragon, ½ Bund Basilikum, Butter, 2 EL Estragonessig, ½ dl Noilly Prat, ½ dl Weisswein, 3 dl Bouillon, eiskalte Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Champignons in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Rindssaftplätzli in Würfelchen schneiden und mit Pfeffer und Five Spices bestreuen. Estragon und Basilikum zusammen fein hacken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Bräter Butter schmelzen und das Fleisch darin eine Minute schön anbraten. Herausnehmen.

Im Bratsatz erneut Butter schmelzen und darin die Schalotte und den Knoblauch dämpfen. Die Champignonswürfel zugeben und goldgelb anbraten. Estragonessig beifügen, er verdampft sofort. Noilly Prat und Weisswein angiesen und während vier Minuten einkochen. Bouillon zugießen und zugeeckt auf kleinem Feuer 45 Minuten schmoren.

Kurz vor dem Servieren die Sosse auf grossem Feuer auf 1 dl reduzieren und eiskalte Butter einschwingen bis sie leicht bindet.

### *Die Vollendung:*

Die Kräuter dazu mischen und anrichten.

### *Das passt dazu:*

Polenta oder Risotto

