

# RINDERFILET IM KRÄUTERMANTEL MIT SAUCE-BÉARARNAISE, DAZU GEBRATENE CHAMPIGNONS UND KARTOFFELGRATIN

Für 4 Personen

760 g Rinderfilet	6 g Kerbel	4 g Estragon	4 g Zwiebeln	Salz
12 g Senf	3 Eigelb	40 ml Wasser	560 g Kartoffeln	Pfeffer
2 g Ptersilie	360 g Butter	240 g Champignons	200 ml Sahne	Muskat
2 g Schnittlauch	20 ml Weißwein	8 g Speck	100 g Käse	Knoblauch

Zubereitung:

Rinderfilet im Kräutermantel:

Als erstes das Rinderfilet parieren (von Sehnen befreien) und die Kräuter hacken. Nun Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Jetzt dünn mit Senf bestreichen und in den Kräutern wälzen. Das Filet auf einem Blech in den auf 100 °C vorgeheizten Ofen für 20 – 30 Min. weiter garen, bis es eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht hat (Zeit ist abhängig vom jeweiligen Ofen).

Sauce-Béarnaise:

Zunächst die Butter klären: Butter im Topf auf dem Herd zum Sieden bringen und die Molke, welche sich als weißer Schaum auf dem Fett absetzt, abschöpfen. Jetzt Eigelb, Weißwein und Wasser auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen, dann Butter ganz langsam dazugeben und aufschlagen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nun noch mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

# RINDERFILET IM KRÄUTERMANTEL MIT SAUCE-BÉARARNAISE, DAZU GEBRATENE CHAMPIGNONS UND KARTOFFELGRATIN

Für 4 Personen

Zubereitung:

Kartoffelgratin:

Die Sahne mit den Gewürzen in einem Topf aufkochen. Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf ein Blech (für den Ofen geeignet) einschichten. Nun die Sahne über die Kartoffeln geben bis sie gerade so bedeckt sind und bei 160 °C für 40 Min. in den Ofen stellen (Grad und Zeit kann je nach Ofen abweichen)

Champignons:

Die Champignons waschen und je nach Größe und Belieben vierteln. Zwiebeln schälen und die Zwiebeln sowie den Speck in feine Würfel schneiden. Champignons, Speck und Zwiebeln anbraten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt die Beilagen regenerieren (warm machen), anrichten und genießen.