



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Rinderfilet mit Morchel-Portwein-Sauce

Zutaten:

800 g	Rinderfilet (Mittelstück)
4 EL	Öl
1 EL	Thymian getrocknet
20 g	Morcheln getrocknet
0,25 l	Portwein
300 g	Schlagsahne
3 EL	Butter (kalt)
250 g	schmale Bandnudeln
	Schwarzer Pfeffer, Salz nach Belieben

*für 4
Personen*

Einlegen am Vortag empfohlen!

Zubereitung:

Filet trocken tupfen. 2 EL Öl, mit 1 - 2 TL Pfeffer aus der Mühle und mit dem Thymian verrühren und das Fleisch rundum einpinseln. Mindestens 3 Stunden, am besten jedoch über Nacht, zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Die Morcheln in einem Sieb gut abbrausen und abtropfen lassen. Die Stiele entfernen und größere Morcheln zerkleinern. In 1/8 l Portwein mindestens 2 Stunden einweichen. Die restlichen 2 EL Öl in einer großen, schweren Pfanne erhitzen und das Filet darin bei mittlerer Temperatur in etwa 7 Minuten rundum braun anbraten. Anschließend salzen und in die Fettpfanne des Ofens setzen. Bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 10 Minuten braten und ab und anwenden. Inzwischen reichlich Salzwasser für die Nudeln aufsetzen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und noch gut 10 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Fettpfanne vom Ofen auf den Herd stellen, Bratensatz mit dem restlichen Portwein unter Rühren loskochen und in einen kleinen Topf abgießen. Etwas einkochen lassen. Die Sahne und die Morcheln samt Portwein einrühren. Die Sauce bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Nudeln abgießen und mit 1 EL Butter vermengen. 2 EL kalte Butter Flöckchen Weise mit einem Schneebesen unter die Soße schlagen und abschmecken. Rinderfilet in dünne Scheiben aufschneiden, mit der Morchel Sahne und den Nudeln anrichten.