



Rinderfilet mit

Madeira-Pilz-Soße

(für 4 Personen)

Butterschmalz

4 Rinderfiletsteaks à 180 g

1 Thymianzweig

3 Rosmarinzweige

2 leicht angedrückte
Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

2-3 Schalotten

200 gr Champignons

150 ml Madeira

250 ml Rinderfond

Kalte Butter

Den Backofen auf 90° C vorheizen. In einer Pfanne

schmelzen und

darin von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch,

auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im unteren Ofendrittel ca. 5-10 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) garen. Filet-Steaks aus dem Ofen nehmen, mit

würzen.

fein würfeln. Schalotten- und Champignonwürfel zu dem Bratensatz in die Pfanne geben, gut anschwitzen, mit

ablöschen und mit

aufgießen.

Soße auf ein Drittel einkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

nach und nach zum Binden einrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfiletsteaks mit der Madeira-Pilz-Soße anrichten.