

Rinderfilet mit Glühwein-Pfeffersoße

Von: Beate Rothärmel

Portionen: 6

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Kochzeit: s. Zubereitung

Zubereitung

Für das Rinderfilet Backofen vorheizen (E-Herd: 100 °C/Umluft). Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Filet trocken tupfen. Rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech oder in einen Bräter legen. Im heißen Ofen ca. 1 1/2 Stunden garen. Pfanne mit dem Fett beiseitestellen.

Für die Rösti Kartoffeln waschen und zugedeckt in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln auskühlen lassen.

Für die Soße Zwiebel schälen. Möhre schälen und waschen. Beides klein schneiden. Bratfett in der Pfanne erhitzen, Gemüse darin anbraten. Wein und Fond angießen. 20–30 Minuten auf ca. 1/4 l Flüssigkeit einkochen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen. Pfefferkörner zufügen. Stärke mit 3 EL kaltem Wasser glattrühren. In die kochende Soße rühren und ca. 2 Minuten köcheln.

Für die Speckbohnen Bohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser 12–15 Minuten garen. Speckscheiben halbieren. Bohnen abgießen, kalt abschrecken und zu ca. 12 kleinen Päckchen bündeln. Jeweils mit 1 Scheibe Speck umwickeln.

Die ausgekühlten Kartoffeln grob reiben. Eier verquirlen und mit Mehl, etwas Salz, Pfeffer und Muskat unter die Kartoffeln kneten. Insgesamt 4 Rösti braten. Dafür jeweils ca. 1 EL Öl in einer Pfanne (ca. 16 cm Ø) erhitzen. Etwa 1/4 Kartoffelmasse hineingeben, flach drücken. Bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten braten. Vorsichtig wenden, weitere 4–5 Minuten braten. Im Ofen warmhalten und 3 weitere Rösti ebenso braten.

Rinderfilet herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Speckbohnen darin unter Wenden braten, bis der Speck knusprig ist. Rinderfilet aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden. Den ausgetretenen Fleischsaft in die Glühweinsauce geben. Nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet, Soße und Bohnen anrichten. Rösti dazu servieren.

Einkaufsliste

2 EL Butterschmalz
750 g Rinderfilet
(Mittelstück)
Salz
Pfeffer

Für die Kartoffelrösti

600 g Kartoffeln
2 Eier (Gr. M)
50 g Mehl
Muskat
4 EL Öl

Für die Soße

1 Zwiebel
1 Möhre
200 ml Glühwein
200 ml Rinderfond (Glas)
2 TL Pfefferkörner (Glas)
2 gestrichene TL
Speisestärke

Für die Speckbohnen

400 g Prinzessbohnen
6 Scheiben Frühstücksspeck
(Bacon, ca. 72 g)
1-2 EL Butter