

Rindsfilet an Portweinsauce, Thymiankartoffeln und glasierte Zucchini

Für 4 Personen, à la Alberto Russo

1 Stk Rindsfilet ca. 600 Gramm
200 g Zucchini, in Perlen ausgestochen
200 g neue Kartoffeln
Wenig gezupften Thymian, Butter, Olivenöl

1 Stk	Karotte
1 Stk	Zwiebel
½ Stk	Knollensellerie
1/3 Stk	Lauch
50 g	Tomatenpurée
3 dl	Rotwein
1 Glas	Kalbsfond

Bratensauce aus der Tube, Rosmarin und Thymian
Eingedickter Balsamico und Portwein



Zubereitung Rindsfilet:

Rindsfilet würzen und sehr heiss anbraten. Auf ein Gitter legen.

Bei 80 Grad schonen garen bis das Rindsfilet eine Garstufe von 55-58 Grad hat.

Die Gemüseperlen in Butter andünsten und mit wenig Gemüfefond weich dünsten oder heiss in Olivenöl anbraten.

Die Kartoffeln halbieren und in kochendem Salzwasser weichkochen. Ausdampfen lassen und heiss in Olivenöl anbraten.

Thymian und Butter dazu geben und gut abschmecken.

Zubereitung Portweinsauce:

Gemüse grob schneiden und sehr gut anbraten, bis genügend Röstbitter entstanden ist.

Tomatenpurée dazu geben und 1 Min mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und leicht reduzieren lassen.

Den Kalbsfond und die Kräuter dazu geben und einköcheln lassen.

Alles durch ein Sieb geben und die Sauce - wenn gewünscht - mit einer Fertig-Bratensauce abbinden.

Mit dem Balsamico verfeinern und gut würzen.

PS: Das Gemüse, welches abgeseibt wurde, kann man natürlich auch servieren, schmeckt köstlich.

En Guete
Ihr rösch küchen Team