

ZARTE RINDSWÜRFEL IN MORCHELSAUCE





EICHENBERGER

ZARTE RINDSWÜRFEL IN MORCHELSAUCE

Für 4 Personen

- 20 g getrocknete Morcheln
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 500 g Rindsfiletspitzen oder gut gelagerte Huft, in grosse Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- 1 EL Bratbutter*
- 70 g Butter*
- 1 EL Mehl*
- 150 ml roter Portwein
- ¼ l Vollrahm
- ½ Bund Schnittlauch, fein gehackt

Die Morcheln etwa 45 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Abschütten und die Pilze gründlich waschen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Die Rindsfiletwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. In drei Portionen in der sehr heissen Bratbutter rundherum jeweils 1 Minute kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad etwa 45 Minuten nachgaren lassen.

20 g Butter in die Pfanne geben und die Schalotte darin andünsten. Die Morcheln beifügen, 1 EL Mehl dazugeben und 2–3 Minuten mitdünsten. Mit dem Portwein ablöschen und diesen auf gut die Hälfte einkochen lassen. Den Vollrahm beifügen. Die Sauce noch 10 Minuten leise kochen lassen, beiseitestellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen lassen. Restliche Butter in Flocken einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochend heiss über das Fleisch giessen, den Schnittlauch darüberstreuen und sofort servieren.

Dazu unsere breiten Nudeln servieren.

*Die mit * gekennzeichneten Zutaten sind aus Ihrem Vorrat.*