

Rinderfilet mit Pfefferkäsesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr Rinderfilet, 3 Esslöffel Öl, 50 gr Butter, 4 Zweige Thymian, 2 Zehen Knoblauch, 100 ml trocker Weißwein, 2 Zwiebeln, 100 ml Rinderfond, 150 gr Pfefferfrischkäse, 125 ml Milch, 100 ml Sahne, 2 Esslöffel Cognac, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Fleisch trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben, die Zwiebeln in Spalten schneiden.

Die Zubereitung:

Öl und 20 gr Butter erhitzen und das Fleisch samt den abgebrausten Thymianzweigen und dem ungeschälten Knoblauch darin unter regelmäßigem Wenden 20 Minuten braten. Das Fleisch in Alufolie im Backofen bei 80 Grad warmstellen. Bratfett mit Thymian und Knobi aus der Pfanne gießen, die restliche Butter in die Pfanne geben. Die Zwiebeln goldbraun braten, ebenfalls warmstellen. Den Bratfond mit Wein und Fond loskochen, den Käse Stück für Stück zugeben und schmelzen. Nach und nach Milch und Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken. Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln anrichten und mit der Sauce umgießen. Dazu passen z.B. grüne Bohnen und Kartoffelpuffer.

Guten Appetit!