

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Portweinjus

Rezept für 4 Personen

Kräuterkruste

| | | |
|------------|------------|--|
| 1 Zweig | Thymian | Kräuter hacken |
| 1 Zweig | Rosmarin | |
| 10 g | Petersilie | |
| 1 | Schalotte | fein schneiden und mit Kräutern mischen |
| 3 Scheiben | Toastbrot | in Würfel schneiden |
| 40 g | Butter | in einer Pfanne schmelzen, mit Kräutermix und Toastbrotwürfel vermischen und bei 170°C für 14min im Ofen rösten, auskühlen lassen, fein mixen, wenn nötig nochmals 3min backen |

Rindsfilet und Portweinjus

| | | |
|-------|------------------|---|
| 800 g | Rindsfilet | parieren mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen |
| 2 EL | Erdnussöl | erhitzen, Fleisch stark sautieren, rausnehmen, im Ofen bei 80°C 1h oder 56°C Kerntemperatur garen |
| 1 dl | Portwein | ablöschen und um 2/3 reduzieren |
| 1 dl | Rotwein | ablöschen und einkochen |
| 5 dl | Demi-Glace | auffüllen und um 1/3 reduzieren |
| | Salz und Pfeffer | abschmecken |
| 2 EL | Balsamico weiss | dazugeben, wenn nötig mit braunem Roux abbinden |
| 2 EL | Butter | erhitzen, Rindsfilet darin sautieren |
| 2 EL | Senf | bestreichen, in Kräuterkruste wenden, Portionen schneiden und servieren |