



Rindsfiletspitzen an Whisky-Rahmsauce

500 g Rindsfiletspitzen	in fingerdicke Streifen schneiden
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen. Die Rindsfiletspitzen kurz und kräftig allseitig anbraten
Fleischgewürzmischung schwarzer Pfeffer aus der Mühle	würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 80° C warm stellen
2 EL Butter	in den Bratensatz geben
3 mittlere Zwiebeln	schälen, halbieren, in halbe Ringe schneiden, in die Butter geben und andünsten, bis sie leicht Farbe annehmen
1 dl Whisky 1 dl Weisswein	ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen
2 dl brauner Kalbsfond	dazu giessen, nochmals etwas einköcheln lassen
1 ½ dl Saucenhalbrahm	beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
6 Dörrpflaumen	in Streifen schneiden, dazu geben. Fleisch wieder dazu geben, dabei aber darauf achten, dass zuerst der Fleischsaft in die Sauce eingerührt wird und erst dann das Fleisch
½ Bund Petersilie	fein hacken, über die angerichteten Rindsfiletspitzen streuen