



# Gefülltes Rinderfilet mit Gänsestopfleber und gebratenem Spargel

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Etwas für den Liebhaber französischer Gänsestopfleber

## Zutaten

- 1 gut abgehangenes Rinderfilet (ca.1,6 - 1,8 kg brutto)
- 500 g frische Gänsestopfleber
- Etwas Portwein, Sherry, Cognak
- 1 Glas guter brauner Bratensaftaus dem Supermarkt
- 2,5 kg frischer Spargel
- Etwas Butter und Butterschmalz
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die frische Gänsestopfleber putzen, ev. Blutgerinnsel entfernen und mit Sherry, Cognac und Portwein, 2 - 3 Stunden marinieren.

### Schritt3

Das Rinderfilet parieren, von Fett und Sehnen befreien, die Filetspitze abschneiden, auf die Seite legen.

#### **Schritt4**

(Ergibt noch 1 - 2 Portionen "Filetgoulasch, man entfernt die Filetspitze, weil sie unweigerlich durchgebraten wäre und nicht, wie gewünscht "rosa" bliebe)

#### **Schritt5**

Der Soßenansatz: (Braucht am längsten)

#### **Schritt6**

Die Sehnen und nicht benötigten Abschnitte mit etwas Röstgemüse aus: Groben Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie anbraten, Farbe nehmen lassen und mit 1 Tl Tomatenmark glacieren. Mit dem Bratensaft, etwas Wasser und Portwein ablöschen, 1 - 2 Stunde auskochen lassen, danach passieren. Zunächst an die Seite stellen.

#### **Schritt7**

Der gebratene Spargel:

#### **Schritt8**

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker "al dente" kochen. Heraus nehmen und in kaltem Wasser abkühlen.

#### **Schritt9**

Die Stangen halbieren, anschließend in brauner Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

#### **Schritt10**

Das Füllen des Rinderfilets:

#### **Schritt11**

Das Rinderfilet mit einem 3er Schnitt versehen, um aufgeklappt eine gleichmäßig große Fläche zu bekommen. Auf einer Klarsichtfolie ausbreiten und mit einer weiteren Küchenfolie, leicht und vorsichtig plattieren / klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Schritt12**

Die marinierte Gänseleber in längliche Stücke schneiden und als Kern in ganzer Länge auf dem vorbereiteten Filet verteilen. Nunmehr vorsichtig einrollen, mit Küchengarn binden und von außen noch einmal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

#### **Schritt13**

In etwas Butterschmalz von allen Seiten vorsichtig anbraten und in den auf 180° C vorgeheizten Backofen für zunächst ca. 35 - 45 min. schieben.

#### **Schritt14**

Danach prüfen, herausnehmen und unter Silberfolie 3 - 4 min. "ausruhen" lassen.

### **Schritt15**

Den Bratensatz mit dem passierten Soßenansatz ablöschen und auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken.

### **Schritt16**

Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter unter montieren, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Den Spargel "fächerförmig" anrichten, 2 - 3 Scheiben Rinderfilet dazu geben, die Soße angießen oder besser extra reichen.

### **Schritt19**

Dazu passen junge, in Butter geschwenkte Kartoffelchen.

**Rezeptart:** Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüelltes-rinderfilet-mit-gaensestopfleber-und-gebratenem-spargel/>