

Rinderfilet mit Kräuter - Ricotta Füllung und Sherry - Morchel Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert gefüllt, edel, aber schnell gemacht

Zutaten

- 600 g Rinderfilet / Mittelstück in 2 cm dicken Scheiben
- Für die Füllung:
- 150 g Ricotta
- 75 g geriebener Bergkäse (Appenzeller, Sbrinz oder Parmesan)
- 100 g T. K. Blattspinat, aufgetaut, gehackt
- 1 Tl Butter
- 1/2 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 1 Töpfchen Basilikum, gehackt
- 1/2 Bündchen Kerbel, gehackt
- 1 El Liebstöckel, gehackt
- 1 Eigelb
- 1 El Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sherry - Morchel Sauce:
- 30 g gleichmäßig kleine, getrocknete Spitzmorcheln, eingeweicht
- 1 - 2 kleine Schalotten, fein gewürfelt
- 200 ml trockener Sherry
- 200 ml flüssige Sahne
- Etwas kalte Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den gut ausgepressten Blattspinat fein hacken und mit den Kräutern, Knoblauch, Ricotta und dem Eigelb mischen.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt4

Schritt5

In jede Rinderfiletscheibe mit einem scharfen Messer nur von einer Seite eine Tasche schneiden.

Schritt6

Die Füllung hinein geben, mit Zahnstochern zu stecken, verschließen.

Schritt7

Äußerlich salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz von jeder Seite eine 1/2 min. Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Heraus nehmen und bei 100 ° C etwa 15 - 20 min. in den vorgewärmten Backofen geben, nach eigenem Gusto zu Ende braten, nachgaren.

Schritt9

Die Sherry - Morchel Sauce:

Schritt10

In der Zwischenzeit im Bratensatz der Pfanne die Schalotten mit den gut ausgedrückten Morcheln 1 - 2 min. anschwitzen.

Schritt11

Mit Sherry ablöschen und fast völlig einkochen lassen.

Schritt12

Dann das Einweichwasser dazu geben, wieder etwas reduzieren lassen. Nunmehr die Sahne aufgießen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken

Schritt13

.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Einige Salbeiblätter zupfen und in etwas Butterschmalz knusprig braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt16

Die gefüllten Rinderfilets aus dem Ofen nehmen, den aus getretenen Bratenfond zu Sauce geben, prüfen.

Schritt17

Anrichten und mit der Sauce überziehen, die Morcheln gleichmäßig verteilen, darüber die Salbeiblätter garnieren.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-mit-kraeuter-ricotta-fuellung-und-sherry-morchel-sauce/>