



Rinderfilet mit pochiertem Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edle, leckere, schnelle Küche muss nicht arbeitsaufwendig sein!

Zutaten

- 4 Rinderfiletsteaks, küchenfertig à 160 - 180 g
- 1 - 2 El Butterschmalz
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Für die Sc. Bearnaise:
 - 4 Eigelbe
 - 150 g geklärte Butter
 - 2 El frisch gehackter Estragon
 - 3 El heller Balsamico oder Estragonessig
 - 2 El trockener Weißwein
 - 1 El Wasser
- 4 ganze Eier für die verlorenen Eier
- 3 - 4 Tomaten, entkernt, abgezogen, in 2 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, ½ Knoblauchzehe
- 120 g Rucola, geputzt, in kaltem Wasser „aufgefrischt“
- 2 El Balsamico Emulsion, 1 El Senf, 2 El trockener Weißwein für den Rucola Dressing
- 12 hauchdünne Scheiben Baguette, geröstet

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sc.Bérnaise:

Schritt2

Zunächst die Butter erhitzen, klären bis sich die Molke abgesetzt hat. Die Eigelbe ablassen, salzen, pfeffern, Weißwein, Balsamico, 1 El Wasser und den frischen, gehackten Estragon dazu geben.

Schritt3

Auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt4

Die Butter zunächst tropfenweise, dann in etwas größeren Mengen einrühren, nachschmecken.

Schritt5

Die geschmolzene Tomate:

Schritt6

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen, dann die Tomatenwürfel, den Schnittlauch und die Petersilie dazu geben.

Schritt7

Nicht zu weich werden lassen, man soll die Tomatenstücke noch erkennen können, salzen, pfeffern.

Schritt8

Die Brotchips in leichtem Knoblauchöl kross heraus braten

Schritt9

Die pochierten Eier:

Schritt10

Ca. 1 ½ l Salzwasser unter dem Siedepunkt erhitzen, den Weißwein und Balsamico zufügen. Nicht sprudelnd kochen lassen, immer unter dem Siedepunkt halten.

Schritt11

Die Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen und vorsichtig in Wasser laufen lassen, ev. mit einem Kochlöffel das Eiweiß und das Eigelb legen. Schön zusammen lassen, leise 4 - 4, 5 min. garen, das Eigelb „softig“ halten.

Schritt12

Die Steaks salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz nach eigenem Gusto heraus braten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die aufgefrischten Rukola Blätter rund um den Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln.

Schritt15

Das Filet in die Mitte setzen und die Kräutertomaten darüber geben, mit etwas frischem Estragon garnieren.

Schritt16

Jeweils 1 verlorenes Ei dazu anrichten und mit der Sc. Bearnaise überziehen, die Brotchips dazwischen legen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** brotchips, filetsteak, leckere, pochiertes ei, rucola, sc. bearnaise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-mit-pochiertem-ei/>