



Rinderfilet unter der Meerrettich-Kräuterkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

„Das Beste vom Rind “ in dieser interessanten Zubereitung

Zutaten

- 1 gut abgehangenes Rinderfilet ca. 1,8 kg
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 1/4 l Portwein
- 2 El Senf
- 150 g frisch geriebener Meerrettich
- 20 0g frisch geriebenes Weiß oder Toastbrot ohne Rinde
- Etwas Suppengemüse für das Röstgemüse
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 gehäufte El gehackte Petersilie
- 2 gehäufte El Schnittlauch
- 1 El fein geschnittener, frischer Thymian
- 1 El fein geschnittener, frischer Majoran
- 2 Stück Knoblauchzehen, fein gewürfelt und mit etwas Salz gerieben
- 1 Eigelb
- Etwas Butterschmalz
- 50 - 60 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 800 - 900 g feine Böhnchen
- 300 g Pfifferlinge
- 40 g gewürfelter Speck
- 1 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- Etwas Bohnenkraut
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Das Rinderfilet:

Schritt2

Zunächst das Rinderfilet parieren, soll heißen: Von der oberen,

Schritt3

weiß - bläulichen Haut befreien, ebenso ev. das Fett an der Unterseite des Filets

Schritt4

(Mit einem schlanken, scharfen Messer möglichst in einem Stück in der Länge des ganzen Filets die Haut abziehen/abschneiden)

Schritt5

.Die Spitze etwa 4 - 5 cm kappen und für ein kleines Filetgoulasch weiter verwenden.

Schritt6

Das Rinderfilet nunmehr mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer rund herum gut würzen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Heraus nehmen und mit den Parüren / Abschnitte vom Filet,

Schritt7

so wie etwas Röstgemüse / Mirepoixe anschwitzen.

Schritt8

Das Rinderfilet wieder obenauf legen und schonend zunächst bei 140° C für ca. 25 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt9

Die Portweinsöße:

Schritt10

Das Rinderfilet vorerst heraus nehmen und auf ein Backblech legen. Den Bratenansatz mit dem Portwein und dem Bratenfond aufgießen und weiter auf dem Herd köcheln, reduzieren lassen.

Schritt11

Danach die Soße passieren, auf die benötigte Menge reduzieren. Nachschmecken, ev. mit etwas kalter Butter „aufmontieren“, oder mit Speisestärke sämig binden.

Schritt12

Die Meerrettich - Kräuterkruste:

Schritt13

Die Zwiebelwürfel in reichlich Butter glasig angehen lassen und das geriebene Brot dazu geben. 2 -3 min zusammen schmoren.

Schritt14

Zurückziehen, salzen, pfeffern und ganz zum Schluss den Meerrettich und die Kräuter hinzufügen
Ein Eigelb für eine gute Bindung verrühren.

Schritt15

Das Rinderfilet nunmehr dünn mit Senf einstreichen und mit der Auflage gleichmäßig belegen. Für weitere 10 - 15 min. in den Backofen geben und appetitlich überkrusten

Schritt16

Danach prüfen, anschneiden oder mit einem Fleisch Thermometer nach eigenem Gusto zu Ende braten. Anschließend etwas ausruhen lassen.

Schritt17

Das Gemüse:

Schritt18

Die frischen Bohnen putzen, Fäden ziehen und in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut „bissfest“ blanchieren.

Schritt19

Danach sofort abgießen und runter kühlen und auf gleiche Größe schneiden.

Schritt20

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt21

Den gewürfelten Speck mit der gleichen Menge Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen und zunächst die Pilze dazu geben. 4 - 5 min. zusammen schmoren.

Schritt22

Dann folgen die Bohnen für weitere 3 - 4 min., salzen und pfeffern und gehackte Petersilie darüber streuen.

Schritt23

Anrichtevorschlag:

Schritt24

Das Rinderfilet vorsichtig in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf / an dem tollen Gemüse anrichten.

Schritt25

Die Portweinsoße à part reichen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** edel, für den besonderen anlass, lecker, pikant, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-unter-der-meerrettich-kraeuterkruste/>