

Rinderfiletsteak im Speckmantel mit Maronenkruste und karamellisiertem Gemüse



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

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

Ein zartes **Rinderfiletsteak im Speckmantel mit Maronenkruste und karamellisiertem Gemüse**. Ein Gericht, wie es nicht passender sein könnte für die kalte Herbst- und Winterzeit.

Das Rinderfilet ist ohne Frage das edelste, zarteste und auch das teuerste Stück vom Rind. Ein Kilogramm kostet in der Regel um die 40 Euro. Billigware hat in der Tat nichts mit guter Fleischqualität zu tun. Hier lohnt es sich, nicht zu sparen und ein wenig mehr auszugeben. Die feine Fleischstruktur und der Geschmack belohnen einen hierfür zu genüge.

Wer einmal ein wahrhaft gutes Rinderfilet hatte, der möchte diese Qualität und diesen einzigartigen Geschmack nicht mehr missen. Unser Chefkoch Fritz Grundmann kombiniert in diesem Rezept das leckere Filet mit Speck und einer Maronenkruste. Diese harmonieren geschmacklich unheimlich gut mit dem Fleisch. Das **karamellierte Gemüse** rundet das Gericht mit einer **feinen, süßlichen Komponente** perfekt ab.

Zutaten

- 4 Rinderfiletsteaks à 160 g - 180g , küchenfertig
- 4 große Scheiben magerer Speck
- 125 ml trockener Rotwein
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas frischen Majoran, Thymian und ½ gedrückte Knoblauchzehe zum Mitbraten
- 2 - 3 EL Pflanzenöl zum Braten
- 2 EL Butter zum Braten
- 200 g vorgegart Maronen
- 50 g kalte Butter für die Maronenkruste
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- 8 junge Fingermöhren, geputzt
- 12 Romanesco Röschen, gewaschen
- 12 Stangen grüner Spargel (Vorsichtshalber im unteren Drittel geschält)
- 8 weiße Champignonköpfe, gesäubert
- Etwas Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Maronen fein hacken und mit den Parmesan, der kalten Butter und der Petersilie vermengen, salzen, pfeffern, kalt stellen.

Schritt2

Die Fingermöhren, Romanesco Röschen, Spargel und Champignonköpfe für ca. 3 min. in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abbrausen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schritt3

Die Steaks mit dem Speck umwickeln und mit Küchengarn befestigen In heißem Pflanzenöl mit den Kräutern und dem Knoblauch scharf von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen, in eine feuerfeste Auflaufform setzen. Die Maronen „üppig“ darüber häufeln, gleichmäßig verteilen. Für etwa 8 min. im Backofen zu Ende garen und überbacken.

Schritt4

Zeitgleich die Fingermöhren in brauner Butter anbraten, etwas später den Romanesco, die Champignonköpfe und den Spargel mit etwas Zucker anschwitzen, salzen und pfeffern.

Schritt5

In dem Bratfett die Zwiebelwürfel anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Schritt6

Mit den Steaks auf vorgewärmten Tellern anrichten, drum herum den Rotweinsud träufeln. Dazu schmeckt ein sahniges Kartoffel Gratin oder kleine, krosse Reibekuchen.

Rinderfiletsteak im Speckmantel: Tolle Rinderfilet-Rezepte

Rinderfilet ist nicht gleich Rinderfilet. Neben diesem tollen Rezept für Rinderfiletsteak im Speckmantel haben wir bei GekonntGekocht viele weitere Rinderfilet-Rezepte für Liebhaber des feinen Fleisches.

Passend zur Herbst- und Kürbiszeit haben wir beispielsweise ein saisonal passendes Rezept für Rinderfilet mit Kürbis-Kruste mit einer Calvados Rahmsauce. Und wer das Filet gerne in einer Kruste mag, für den haben wir auch ein raffiniertes Rezept für Rinderfilet unter der Meerrettich-Kräuterkruste. Dieses Gericht ist etwas für kulinarisch Experimentierfreudige - eine wirklich sehr interessante Zubereitungsweise.

Eine beliebte englische Zubereitungsweise ist das berühmt-berüchtigte Rinderfilet-Wellington. Die Zubereitung ist eher etwas für Fortgeschrittene und erfahrene Hobbyköche. Die Kunst in der Zubereitung liegt in der gelungenen **Pilzfarce**. Diese muss eine gute, gebundene Konsistenz haben, damit die Farce auch auf dem Filet haften bleibt und nicht herunter läuft. Unser Küchenchef seit 1968, Fritz Grundmann, empfiehlt hier etwas gekochten Schinken hinzuzugeben. Dieser Trick hilft, um eine bessere Bindung zu erzeugen.

Bei dem Begriff „pochiertes Rinderfilet“ mag der Laie wahrscheinlich stutzen, doch ist dies durchaus einen Versuch wert. Bei GekonntGekocht finden Sie verschiedene Gerichte, sodass für jeden etwas dabei ist. Hier ein paar Beispiele:

- Pochiertes Rinderfilet auf Perigord-Senfschaum und Honigzwiebeln
- Pochiertes Rinderfilet mit Kräutersahne und geriebenem Meerrettich
- Rinderfilet mit Rotwein pochiert, mit gebackenen Sellerie Kartoffeln

Unter pochiertem Rinderfilet versteht man das langsame Garen des Fleisches. Dabei sollte das Fleisch ganz von dem Sud bedeckt sein, damit es gleichmäßig gart. In der Regel ist der Sud aus allerlei Gemüse wie Suppengrün hergestellt. Aber auch kräftige Brühen aus Rinderbrühe sind gängig. Und damit das Rinderfilet ein besonderes Aroma erhält, wird es meist vorher mariniert. Wer das Röstaroma am Ende vermisst, der kann das Fleisch auch nachträglich kurz von beiden Seiten scharf anbraten.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Rindfleisch **Tags:** herbstlich, köstlich, maronen, rinderfilet, saisonal, winterlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)380
- KH (g)21
- Fett (g)38
- Eiweiß (g)56
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfiletsteak-im-speckmantel/>