

## Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer an Rotweinsauce

(4 Personen)

4	Rindsfiletmedaillons, je ca. 150g schwer
2 EL	ingesottene Butter
1 EL	grob zerstossene schwarze Pfefferkörner
1 EL	grobkörniger Senf (Rôtisseur-Senf)
2 dl	kräftiger Rotwein
2 dl	Kalbsfond
100g	Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Tip**

Grob zerstoßenen Pfeffer kann man entweder selber im Mörser herstellen oder aber bereits zerstoßen kaufen. Dieser hält sich allerdings nur beschränkt frisch und schmeckt schon bald einmal nicht mehr würzig, sondern nur noch scharf.

Kalbsfond ist in gut assortierten Lebensmittelgeschäften im Glas zu kaufen. Bouillon ist nicht empfehlenswert, da sie durch das Einkochen noch schärfer wird und die Sauce geschmacklich dominieren kann.

1. Den Backofen während 15 Minuten auf 80 Grad vorheizen.
2. Das Fleisch mindestens eine Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann. Unmittelbar vor dem Anbraten salzen. Dann sofort in einer Gusseisen- oder Stahlbratpfanne (kein Teflon!!) in der heißen Butter bei starker Hitze 1 Minute scharf anbraten.
3. Inzwischen den Pfeffer mit dem Senf mischen. Die Rindsmedaillons wenden und die gebräunte Seite mit der Pfeffer-Senf-Paste bestreichen.
4. Das Fleisch mit Bratbutter übergießen und 1 Minute weiterbraten. Dann herausnehmen, in eine Gratinplatte legen und sofort in den vorgeheizten Backofen geben. Während mindestens 45 Minuten bei 80 Grad (nicht mehr!) garziehen lassen.
5. Überschüssiges Bratfett aus der Pfanne entfernen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen und diesen gut zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond beifügen und alles einen weiteren Drittel reduzieren.
6. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce aufkochen und die Butter in Stücken beifügen. In die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Rindfilet auf vorgewärmten Tellern anrichten. Ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben und diese kochendheiss rund um das Fleisch verteilen.