



Rindsfiletbraten mit rosa Pfeffer

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr. Rindsfilet (Herzstück)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Traubenkernöl

Ofen auf 250°C vorheizen. Das Fleisch würzen, in einem entsprechenden Bratopf im heissen Öl auf allen Seiten während ca. 2 Minuten anbraten. Bratopf in den Ofen schieben (mittlere Rille), das Fleisch ca. 13 bis 14 Minuten darin braten und dabei öfters mit Bratöl übergossen.

Die Bratzeit in diesem Rezept richtet sich nach einem Rindsfiletherzstück von etwa 8 cm Durchmesser; je dünner das Fleisch ist, desto weniger lang soll es im Ofen gebraten werden.

Fleisch nach der Bratzeit auf einem Kuchen-Gitter im ausgeschalteten Backofen während ca. 12 Minuten rosa durchziehen lassen. Dabei in regelmässigen Abständen wenden, damit der Saft nicht auslaufen kann.

1 dl Rotwein
1,5 dl Kalbsjus
20 gr. Butter kalt
1 EL rosa Pfeffer

Überschüssiges Bratöl weggiessen, Bratsatz mit Wein auflösen, um zwei Drittel reduzieren, Jus zufügen, kurz durchkochen lassen, durch ein feines Sieb passieren, die Butter einschwenken und rosa Pfeffer zufügen.

Fleisch aufschneiden, auf heisse Teller legen und mit dem reduzierten Jus umgiessen.