



Rinderfilet auf Pilzragout

Zutaten:

300 gr. Rinderfilet
150 gr. Mischpilze der Saison
200 gr. Kartoffeln (Annabell)
1 EL Sauerrahm
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
Zitrone
1 rote Paprika
Blattpetersilie
Rosmarin
Speck (Bacon)
Zwiebel
Kräuter, Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Das Rinderfilet:

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die vier Scheiben Speck darin knusprig anbraten. Unterdessen das Rinderfilet in große Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Dann die Fleischstücke zum Speck in die Pfanne geben und braten bis sie in der Mitte leicht rosa ist. Wenn der Speck und das Filet fertig gebraten sind, beides aus der Pfanne nehmen. Während die Kartoffeln und die Pilze braten, das Fleisch in den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen sechs Minuten backen.

Das Ragout:

Kartoffeln waschen und mit Schale in kleine Würfel schneiden. Dann die Kartoffeln in der heißen Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuterseitlinge in der Mitte halbieren, die Austernpilze klein zupfen und mit zu den Kartoffeln hinzugeben. *Tipp: Die Pilze gerne nach Vorliebe oder Saison variieren!* Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Am Schluss mit in die Pfanne geben und alles gemeinsam durchbraten ggf. abschmecken. Beim Braten alles regelmäßig wenden. Danach eine rote Paprika in Würfel schneiden, Blattpetersilie klein hacken und beides in der Pfanne unterheben. Für die Soße einen Esslöffel Sauerrahm und Butter unterrühren. Das Ragout regelmäßig schwenken. Zum Anrichten das Fleisch schneiden oder als Ganzes in den Speck einrollen, mit Blattpetersilie garnieren und fertig! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN