

## *Rindsfiletmedaillons an Rotweinschalottensauce mit Bitterschokolade*



<i>Kategorie</i>	<i>Fleischgerichte</i>
<i>Geographisch</i>	<i>asiatisch</i>
<i>Rezept für</i>	<i>4 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Chefkoch</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>45 Minuten</i>

*Was auf den ersten Blick ungewohnt anmutet, harmoniert am Gaumen erstaunlich gut miteinander...*

### *Mise en place*

*4 gut gelagerte Rindsfiletmedaillons  
à ca. 160g  
Salz, Pfeffer*

*1 EL Bratbutter*

*100 g Eschalotten, längs in Schnitze geteilt  
1 EL Butter*

*2 dl schwerer Rotwein, z.B. Côtes-du-Rhône  
1 Lorbeerblatt*

*80 g Sellerie  
3 dl kochendes, gesalzenes Wasser*

*2 dl Rinds- oder Gemüsebouillon*

*30 g Bitterschokolade (70 % Kakao)  
1 TL Milerb-Thymian*

*schwarzer Pfeffer aus der Mühle*

### *Zubereitung*

*Einen grossen Teller in den Ofen legen, Temperatur auf 80° C stellen.*

*Das Fleisch beidseitig würzen.*

*Die Medaillons auf jeder Seite eine Minute lang kräftig anbraten. Danach im Ofen auf dem warmen Teller 45 bis 60 Minuten weitergaren.*

*Die Eschalotten im Bratensatz der Fleischpfanne mit der zusätzlichen Butter anbraten.*

*Mit dem Wein ablöschen, das Lorbeerblatt beifügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen.*

*unterdessen in kleinste Würfel schneiden, dann im Salzwasser eine Minute blanchieren, sodass sie noch knackig bleiben. Danach gut abtropfen und warm halten.*

*zu den Eschalotten geben und nochmals um die Hälfte einkochen lassen.*

*einrühren, sobald man die Pfanne vom Feuer genommen hat und das Lorbeerblatt entfernen.*

*Alles mit dem Pfeffer abschmecken.*

*1 EL Butter (fakultativ)*

*Wer die Sauce sämiger und gehaltvoller wünscht, kann mit dem Schwingbesen etwas kalte Butter darunter ziehen.*

*Zum Servieren das Fleisch mit den Eschalotten anrichten, mit den Selleriewürfelchen bestreuen und mit der Sauce überziehen.  
Dazu passt Kartoffel-Pastinakenpüree.*