

Rindsfiletmedaillons an Rotweinschalottensauce mit Bitterschokolade

Kategorie	Fleischgerichte
Geographisch	asiatisch
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	45 Minuten



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

1 EL Butter (fakultativ)

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.

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 Selleriewürfeln bestreuen und mit der Sauce überziehen. Dazu passt Kartoffel-Pastinakenpüree.