

Rinderfilet mit Morchel - Portwein - Sahne und Bandnudeln

Kategorien: Rind, Pilz, Alkohol, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

FLEISCH UND SAUCE

800	Gramm	Rinderfilet (Mittelstueck)
4	Essl.	Oel ; schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
1	Essl.	Thymian, getrocknet
20	Gramm	Morcheln, getrocknet
1/4	Ltr.	Portwein ; Salz
300	Gramm	Schlagsahne
2	Essl.	Butter; kalt

NUDELN

250	Gramm	Bandnudeln, schmal ; Salz
1	Essl.	Butter

Anleitung:

Filet trockentupfen. 2 EL Oel, 1 bis 2 TL Pfeffer aus der Muehle und Thymian verruehren. Das Fleisch damit rundum einpinseln. Mindestens 3 Stunden, am besten jedoch ueber Nacht zugedeckt im Kuehlschrank ruhen lassen.

Die Morcheln in einem Sieb gut abbrausen und abtropfen lassen. Die Stiele entfernen und groessere Morcheln zerkleinern. In 1/8 l Portwein mindestens 2 Stunden einweichen.

Die restlichen 2 EL Oel in einer grossen, schweren Pfanne erhitzen, das Filet darin bei mittlerer Temperatur in etwa 7 Minuten rundum braun anbraten. Filet salzen, in die Fettpfanne des Ofens setzen. Bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 10 Minuten braten. Zwischendurch wenden.

Inzwischen reichlich Salzwasser fuer die Nudeln aufsetzen.

Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und noch gut 10 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Die Nudeln in Salzwasser in 8 Minuten bissfest kochen.

Die Fettpfanne vom Ofen auf den Herd stellen, Bratensatz mit dem restlichen Portwein unter Ruehren loskochen. Bratenfond in einen kleinen Topf abgiessen. Etwas einkochen lassen. Sahne und die Morcheln samt Portwein einruehren. Die Sauce bei mittlerer Hitze auf die Haelfte einkochen lassen.

Die Nudeln abgiessen, mit 1 EL Butter in Floeckchen vermengen.

2 EL kalte Butter floeckchenweise mit einem Schneebesen unter die Sauce schlagen, abschmecken.

Rinderfilet in duenne Scheiben aufschneiden, mit der Morchelsahne und den Nudeln anrichten.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 12/87 erfasst: Sabine Becker, 2.
Maerz 1997

Rinderfilet mit Morchel - Portwein - Sahne und Bandnudeln

(Fortsetzung)

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de