

RINDERFILET MIT MORCHELN

RINDERFILET MIT MORCHELN

Rinderfilet mit Morcheln, Spinat, Kartoffelpüree und Austernpilzen – Herz, was willst du mehr? Die Pilze in einer wunderbaren Marsala-Sahne-Sauce und das Kartoffelpüree ebenfalls mit einem guten Schluck Sahne verfeinert. Nicht die kalorienbewusste Variante, aber unglaublich lecker!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

450g Rinderfilet (3 Scheiben, je ca. 3cm dick)

1 handvoll getrocknete Morcheln

250g Kartoffeln

200g Sahne

200g Butter

1 Prise Muskat (am besten frisch gerieben)

Pfeffer & Salz

200g Austernpilze

Olivenöl

100 ml Marsala

200 ml Kalbsfond

1 kleine Zwiebel

1 kleines Bund Petersilie

5-6 handvoll frischer Spinat

1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Ich fange hier – wie so oft – mit den Kartoffeln an. Schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit kaltem Salzwasser zum Kochen bringen. Für die nächsten 15-20 Minuten sind die Kartoffeln jetzt mit sich selbst beschäftigt.

Die Morcheln kommen in eine Tasse und werden mit heißem, aber nicht kochendem Wasser ausgegossen. Sie müssen ungefähr 20 Minuten ziehen.

Damit keine Langeweile aufkommt setze ich als nächstes einen Topf Salzwasser auf um den Spinat zu blanchieren. Sobald das Wasser kocht kommt der Spinat hinein und darf 3 Minuten kochen bevor er kalt abgeschreckt wird. Beiseite stellen und mit der Pilzpfanne weitermachen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Stücken schneiden. In der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und ebenfalls dazugeben. Zusammen anbraten lassen bis Zwiebeln und Pilze beginnen leicht gold-gelb zu werden. Mit dem Marsala ablöschen und bei hoher Hitze stark reduzieren lassen. Dann mit dem Kalbsfond aufgießen und ein wenig köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Wenn auch der Fond ein wenig reduziert ist 100ml Sahne dazugeben, nochmals abschmecken und bei niedriger Hitze (Stufe 2 von 9) auf dem Herd lassen.

Die Kartoffeln abgießen und stampfen. 150g Butter und 100 ml Sahne dazugeben, mit dem Schneebesen verrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Den Topf mit einem Deckel abdecken und ohne Hitze auf der warmen Herdplatte stehen lassen).

Die Filets von beiden Seiten gut mit Salz würzen und bei hoher Hitze mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Pro Seite je nach Dicke ca. 3 Minuten. Aufpassen, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird, rechtzeitig die Hitze reduzieren.

Im Spinat Topf mit etwas Butter den Knoblauch (geschält und fein gehackt) anbraten und den Spinat zusammen mit dem verbliebenen Butterstückchen dazugeben. Umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Petersilie fein hacken und zu den Pilzen geben. Nochmal kurz die Hitze erhöhen, dabei das Rinderfilet nicht aus den Augen lassen. Die Morcheln ordentlich abgießen und mit in die Rinderfiletpfanne geben. Kurz mit anbraten.

Zum Anrichten das Filet aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Die Morcheln weiter braten. Kartoffelpüree und Spinat auf dem Teller anrichten. Die Austernpilze ebenfalls auf den Teller geben. Eine Filetscheibe halbieren und auf jedem Teller 1,5 Scheiben dekorativ anrichten. Zum Schluss noch die Morcheln auf den Teller legen.

Perfekt mit Wein und Kerzenschein!