

# Rinderfilet mit Kräuter-Tomaten-Jus

Ein saftiges Rinderfilet für besondere Anlässe mit einer leichten Rotweinsoße

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für den Bräter:

#### Rinderfilet:

2 Knoblauchzehen  
etwa 1,3 kg Rinderfilet  
(Mittelstück)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 2 EL Speiseöl  
2 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
2 EL Wasser oder Brühe

#### Tomaten-Kräuter-Jus:

6 Schalotten  
2 EL Olivenöl  
750 ml Rotwein  
200 ml Portwein  
500 ml Kalbsfond  
250 g Tomaten  
2 TL gehackter Rosmarin  
2 TL gehackter Thymian  
Salz

## 1 Vorbereiten:

Für das Rinderfilet Knoblauch anstoßen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Rinderfilet:

Rinderfilet trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet darin von allen Seiten stark anbraten, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweig dazugeben. Fleisch auf ein Backblech oder in einen Bräter legen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Bratzeit: 20 - 25 Min.**

Das gegarte Fleisch in Alufolie gewickelt etwa 10 Min. ruhen lassen.

### 3 Tomaten-Kräuter-Jus:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und Schalottenwürfel darin andünsten. Rotwein und Portwein hinzufügen und aufkochen. Kalbsfond zugeben und bei starker Hitze stark einreduzieren lassen, bis die Soße eine sirupartige Konsistenz hat. Tomaten in kochendes Wasser legen, in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel, Rosmarin und Thymian unterrühren und mit Salz abschmecken. Evtl. mit angerührtem Gustin binden.

### 4 Rinderfilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

#### Extra-Tipp:

Wenn Rinderfilet übrig bleibt, bereiten Sie mit Bauernbrot und Salat herzhaftes Sandwiches zu.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren zu dem Rinderfilet Grießknödel und Wurzelgemüse oder mariniertes Röstgemüse.
- Sie können das Filetstück auch mit der Niedergarmethode garen. Dazu den Backofen 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backzeit beträgt etwa 150 Min. Wir empfehlen ein Fleischthermometer zu verwenden. Das Fleisch muss eine Kerntemperatur von 55°C erreichen.