



RINDERFILET

MIT COGNAC-PFEFFERRAHMSAUCE

Zutaten für 2 Portionen:

2 Stück **B306 Originals Filet*** (je ca. 200g)

250ml Sahne

1 TL Senf, körnig (z.B. [Maille à l'Ancienne](#) | Werbung)

1 EL Preiselbeeren

80 ml Cognac

1 TL Rinderbrühe, instant

2 TL Pfefferkörner, grün, in Lake

Butterschmalz zum Braten

Salz

Pfeffer



*B306 Fleischempfehlung:

- Filet B306 Selektion
- Filet Hereford, Irland (nussig im Geschmack)

Zubereitung:

Holt das Fleisch ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank um ein optimales Bratergebnis zu erzielen (noch besser wäre 1 Stunde vorher).

Ofen vorheizen auf 160 Grad Umluft. Pfanne richtig heiß werden lassen, im Anschluss Butterschmalz hinzufügen und dann das (abgetupfte) Steak ins heiße Fett geben. Das Fleisch nun von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten scharf anbraten, in Alufolie geben und für ca. 7 Minuten in den vorheizten Ofen schieben.

In derselben noch heißen Pfanne Preiselbeeren und den Senf kurz anschmoren und dabei kontinuierlich rühren (ca. 30 Sekunden, sofern die Pfanne richtig heiß ist).

Jetzt mit dem Cognac ablöschen und etwas köcheln lassen, sodass der Alkohol verfliegen kann. Nun mit der Sahne aufgießen und die Sauce erneut zum Kochen bringen. Mit der Rinderbrühe vorsichtig abschmecken und dann solange köcheln lassen, bis die Sauce die richtige Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen.

Das Filet sollte nach dem Ofen noch ein paar Minuten in der Alufolie bleiben. Kurz vor dem Servieren die Pfefferkörner hinzugeben und das Filet inklusive des Bratensafts ebenfalls zur Sauce geben.

Als Beilage empfehlen wir Kroketten und Brokkoli.