

FILET FUNGUS VOM SCHWEIZER WEIDERIND AN MADEIRASAUCE

Zutaten für 4 Portionen

200 g Bio Kräuterseitlinge aus dem Züri Oberland
1 kleine Bio Zwiebel
4 EL Olivenöl
1 Zweig Bio Thymian
Salz
Pfeffer
50 g Kalbsbrät
700 g Filet vom Schweizer Weiderind
350 g Schalotten
1 EL Ahornsirup
3 EL Aceto Balsamico
100 ml Madeira
1 Sternanis
125 ml Kalbsfond

Kräuterseitlinge mit einem Pinsel putzen und die Pilze fein würfeln.
Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebelwürfel darin anbraten. Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, hacken und dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren garen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen und mit dem Kalbsbrät verkneten.

Pariertes Rindsfilet auf der Oberseite der Länge nach etwa 3 cm tief einschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Die Pilz-Brät-Masse in die Tasche füllen. Die Öffnung schliessen und das Filet binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin rundum anbraten. In eine kleine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Ober/Unterhitze auf der mittleren Rille etwa 70 Min. garen. Inzwischen die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden.

Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin goldbraun anbraten. Ahornsirup in die Pfanne geben und die Schalotten kurz darin karamellisieren, mit Essig und Madeira ablöschen. Sternanis und Kalbsfond dazugeben und alles offen bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen.

Am Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen.
Rindsfilet aus dem Ofen nehmen, Bindfaden entfernen. Fleisch in Alufolie wickeln, 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passt perfekt ein sämiger Risotto.



Das abgebildete Anrichtegereschirr stammt aus Privatbesitz