

# Rinderfilet mit Senfkruste



Fotos: Guy Wolff

Ein sehr feines Fleischgericht von Monique Lamborelle aus Canach.

**40** Gramm weiche Butter mit etwas Salz und Pfeffer schaumig rühren. 3 Stiele Estragon fein hacken und zusammen mit dem Eigelb unter die Butter rühren. Die Mandeln, das Paniermehl und den Senf untermischen.

Die Schalottenwürfel mit drei ganzen Estragonstielen und den Senfkörnern in 2 EL Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und fast komplett einkochen lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und wieder fast vollständig einkochen lassen. 150 ml Sahne hinzugeben, weitere zwei bis drei Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb streichen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Filets beidseitig je während einer Minute kross anbraten. Die Filets salzen und pfeffern und im Backofen auf mittlerer Schiene während etwa vier Minuten fertig garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf Grill schalten. Die Senfmischung auf den Filets verteilen und leicht andrücken. Unter dem Grill ca. drei Minuten überbacken bis die Kruste eine goldbraune Farbe erhält.

Die restliche Sahne steif schlagen.

Die Sauce nochmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die kalten Butterwürfel mit dem Stabmixer unter die Sauce schlagen. Die geschlagene Sahne hinzugeben und die Sauce nochmal kurz erhitzen aber nicht kochen lassen.

## Zutaten für vier Personen

60 g Butter, zimmerwarm	1 EL Senfkörner (Senfsaat)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	125 ml Weißwein
8 Stiele Estragon	150 ml Geflügelfond
1 Eigelb (Kl. S)	200 ml Sahne
20 g gemahlene Mandeln	4 Rinderfiletmedaillons (ca. 180 g)
15 g Paniermehl	2 EL Olivenöl
1 EL grobkörniger Senf	30 g Butter, eiskalt und klein gewürfelt
2 Schalotten, fein gewürfelt	

## Weintipp

Dazu passt ein Pinot gris sehr gut – man sollte natürlich den gleichen Wein für die Zubereitung benutzen! Falls Sie trotzdem einen Rotwein trinken möchten: ein Barrique-Pinot-Noir wäre eine gute Wahl.