

Omas Rezeptesammlung

Filet De Bœf - Rindslummel

Gattung: Filet, Fleisch, Rind

800 g	Rindfilet vom Mittelstück -(zimmerwarm),	Salz, schwarzer Pfeffer
2	Essl. Butterfett,	
		Sauce:
200 ml	Glacé de viande,	-Belieben),
1	Essl. trockener Madeira,	Salz,
1	kleine Dose schwarze Trüffel (nach	schwarzer Pfeffer

Backofen auf 300 Grad vorheizen. Kasserolle in den Backofen stellen.

Fleisch mit Butterfett bestreichen, mit Pfeffer bestreuen und in die heiße Kasserolle legen. Backofentemperatur auf 240 Grad reduzieren. Unter gelegentlichem Begießen das Fleisch 16 Minuten braten (2 Minuten pro 100 g).

Nach 8 Minuten Bratzeit das Fleisch salzen. Das Fleisch mit Alufolie bedecken und 10 Minuten ruhen lassen (bei geöffneter Backofentür und ausgeschaltetem Backofen).

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. 1 l Glacé de viande (konzentrierte Fleisch- oder Knochenbrühe) mit Madeira, Trüffeljus und den gehackten Trüffeln einkochen lassen, bis eine dunkelbraune, glänzende Sauce entsteht. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren.