Sauerbraten vom Rinderfilet

eine Idee von Bijörn Freitag wieder belebt.

Ich hatte das „Sauerbraten-Steak“ als Medaillons, schon zu meiner aktiven Zeit als Koch im Haus Hötten in Grafenmühle / Bottrop, auf meiner Speisenkarte, und war bei meinen Gästen sehr beliebt. In den Variationen mit Schweine-, Kalbsfilet und Backpflaumen, Windschwein mit Kirschen sowie Kasslerfilet mit Ananas und Schokoladensauce, war es ein fester Bestandteil von Aktionskarten.

Hier möchte ich meine Variation mit Entrecote vom Rind präsentieren.

Zutaten:
700-800 g Roastbeef in 4 Scheiben portioniert
0,5 l Rotwein
0,2 l Kalbsfond
0,1 l (dunkler) Balsamicoessig
1 Zwiebel gewürfelt
5 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker
einige schwarze Pfefferkörner

2 EL Butterschmalz zum Braten
200 ml dunkler Kalbsfond oder Jus
2 EL eingeweichte Rosinen
1 EL kalte Butter zum Binden der Sc.
etwas Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Fond mischen und leicht erwärmen, dann das Rumpfsteak damit übergießen und 24 Std. im Kühlschrank einlegen und marinieren. Die marinierten Steaks aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, mit Salz würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Im Ofen auf dem Gitterrost bei 90 °C Ober, -Unterhitze ½ Std. ruhen lassen bzw. fertig garen.
Die Marinade durch ein Sieb in einen Stieltopf passieren, den dunklen Kalbsfond und die Rosinen dazugeben und die Saucenbasis ca. um die Hälfte reduzieren lassen. Wenn sie dick genug ist mit etwas kalter Butter abbinden.

Als Klassiker aus Nordrhein-Westfalen dürfen einige Mandelblätter nicht fehlen.

---

festliche Menüs
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/sauerbraten_vom_rinderfilet?rev=1483818296

Last update: **25.03.2022 18:16**