

Rezept Filet Mignon

Zutaten:

800 g Kalbsfilet
1 Zitrone
2 ml Weißwein
Senf
Pfeffer
Knoblauch
Paprika
Zwiebeln
150 g Eierschwämme
1 Eßl. Bratensoßenpulver
100 ml Rahm

Zubereitung:

Filet waschen, alle 3 cm etwa 2 cm tief einschneiden und in einen Bräter legen.

Zitrone gut waschen und dünne Streifen von der Schale abschneiden und in die Fleischspalten legen.

Zitronensaft auspressen, mit Wein und den Gewürzen gut verrühren, übers Fleisch geben und eine Nacht darin Marinieren.

Jetzt das Fleisch mit der Marinade in den 250°C Vorgeheizten Backofen schieben und 15 Min. garen.

Das Fleisch aus der Soße nehmen und ganz durchschneiden.
Bratensoßenpulver und Rahm zufügen und gut verrühren.

Pilze kleine schneiden und zu der Soße geben, Filetscheiben in die Soße legen und nochmals für 5 Min. in den Ofen schieben.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)