

Rezept Rinderfilet, bordelaiser Art

Zutaten:

1 Portion Bordelaiser Sauce
4 Rinderfilets (à 150 – 250 gr)
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1/2 Zweig Rosmarin
0,1 l Wasser
2 EL Pflanzenöl (Typ Erdnußöl)
1 EL Butter
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Sauce bereiten.

Das Backrohr auf 90° C vorheizen.

Das Öl heiß erhitzen und die Filets von allen Seiten 2 min kräftig anbraten und würzen.

Das Öl entfernen und Butter und Gewürze zufügen.

In den Ofen für ca. 15 – 20 min stellen.

Die Pfanne herausnehmen, den Bratensaft aufkochen, die Gewürze entfernen, den Bratensatz lösen und die Sauce zufügen.
Sauce abschmecken und sofort servieren...

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Französischen Rezepten