



Rinderfilet und Entenleber

Für 6 Portionen

Zutaten

210 g Butter, 40 g Schalotten, Zucker, 100 ml Rotwein, 100 ml Rinderbrühe, 6 dicke Rinderfilets à 125 g, 4 EL Olivenöl, Pfeffer, 6 Entenlebern à 40 g, 3 EL Mehl, 1 Sommertrüffel (Glas)

Zubereitung

Für die Sauce 150 g Butter in Würfel schneiden und auf einer Lage Backpapier einfrieren.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in 20 g Butterglasig dünsten. Mit 1 TL Zucker bestreuen und mit Portwein ablöschen. Aufkochen und den Rotwein dazu gießen. Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Brühe angießen und ebenfalls auf die Hälfte einkochen. Saucenansatz durch ein Sieb passieren und beiseite stellen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Steaks abbrausen und trocken tupfen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und Steaks darin von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Steaks im Ofen für Medium 4 Minuten weiterbraten, dabei einmal wenden.

Steaks aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und außerhalb des Ofens ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dabei einmal wenden, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt.

Inzwischen die Leber abbrausen, trocken tupfen und im Mehl wenden. 20 g Butter in der Steakpfanne zerlassen. Die Leber darin 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Alufolie bedeckt beiseite stellen.

Den beiseite gestellten Saucenansatz noch einmal aufkochen. Die gefrorenen Butterwürfel nacheinander aber zügig mit einem Schneebesen einrühren. Dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen. Beurre rouge mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Steaks und Leber auf vorgewärmten Tellern anrichten, feine Trüffelscheiben drüber geben und mit der Beurre rouge servieren.

TIPP

Dazu passen prima grüne Bohnen und Kartoffel-Sellerie-Stampf