

# Rinderfilet mit Rosmarin

Fleisch - Rind

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 30 Minuten }  $\frac{3}{4}$  Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Rinderfilet (dickes Endstück)	g	1000
Rosmarinweig, lang	St.	1
Crème fraîche	ml	200
Senf, Meaux	EL	3
Öl	EL	1
Weißwein	ml	20
Salz		

## VORBEREITEN:

1. Rinderfilet mit einem scharfen Messer der Länge nach durchstechen, dann den Rosmarinweig durchziehen.
2. Crème fraîche mit dem Senf verrühren.
3. Ofen auf 225° vorheizen.

## ZUBEREITUNG:

1. Filet in einer ofenfesten Pfanne von allen Seiten gut anbraten.

2. Dann zum erstenmal mit der Senf-Sahne-Mischung anstreichen.
3. Im Ofen 25 Minuten garen. Dabei ab und zu mit der Senf-Sahne-Mischung bestreichen.
4. Nach 25 Minuten Fleisch herausnehmen. In Alufolie einschlagen und 5-10 Minuten ruhen lassen.
5. Fond in der Pfanne mit Wein unter rühren lösen. Restliche Senf-Sahne-Mischung zugeben. Mit Salz abschmecken.
6. Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette, Endiviensalat mit rohen Champignons.
- \* Bordeaux

## ➔ VARIATIONEN:

- Crème fraîche mit feingehackten Kräutern mischen.
- Crème fraîche zerdrücktem Roquefort mischen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	225		25

**Kcal pro Portion:** 312    **Trennkost:** E    \* R-221.DOC