

Rindsfiletmedaillons mit Chili-Schokolade



Zutaten

4 Rindsfiletmedaillons, je etwa 3 cm dick geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 dl Rindsfond, ersatzweise Fleischbouillon
Sauce
2 Schalotten, gross
1 Teelöffel Butter
1 Teelöffel Tomatenpüree
3 dl Portwein, rot
1 dl Rotwein
50 g Butter, kalt
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
4 Schokoladepfännchen, mit Chili

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Die Rindsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Medaillons darin auf jeder Seite je nach Dicke 1–1½ Minuten kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad warmen Ofen etwa 45 Minuten nachgaren lassen.

3 Den Bratensatz mit dem Fond oder der Bouillon auflösen und durch ein feines Sieb in ein kleines Gefäss giessen.

4 Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte darin hellgelb dünsten. Tomatenpüree, Bratenjus, Portwein und Rotwein dazugießen und die Sauce auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen.

5 Vor dem Servieren die Portweinsauce nochmals aufkochen. Die kalte Butter in Stücken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Die Medaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Portweinsauce umgiessen. Auf jedes Medaillon 1 Schokoladenpfännchen legen.

(Quelle: wildeisen.ch)