

Rinderfilet aus dem Ofen

Für 6 Personen

Zutaten:

Filet

750 g	Tomaten
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
750 g	braune Champignons
1 kg	Rinderfilet
ca. 100 g	Butterschmalz
2 TL	getrocknete Steinpilze
250 g	Crème double
	Saucenbinder
½ Bund	Basilikum

Kartoffelnockerl

250 g	Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht
200 g	Butter, weich
250 g	Mehl
2	Eier (Kl. L)
	Salz, Pfeffer aus d. Mühle
	Muskatnuss frisch gerieben

Zubereitungszeit: 75 Minuten, plus Kochzeit ca. 20 Minuten

1. Tomaten an der runden Seite kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und häuten, dann längs halbieren, Stielansatz herausschneiden, die Kerne herausdrücken. Das Tomatenfleisch mit Salz, Pfeffer und dem zerdrückten Knoblauch würzen.
2. Champignons putzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Ofen auf 225°C vorheizen. Die Steinpilze in der Moulinette zerkleinern.
3. Das Rinderfilet evtl. noch häuten, ringsum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem großen, flachen Bräter erhitzen, das Fleisch ringsum gut anbraten, dann aus dem Topf nehmen.
4. Die Champignons im Bratfett anbraten, aus dem Topf nehmen. Das Fleisch wieder in die Mitte des Topfes geben, die Pilze ringsum dekorativ anordnen, die vorbereiteten Tomatenhälften zwischen die Pilze stecken.
5. Das Steinpilzpulver mit der Crème double verrühren, mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch abschmecken und über das Fleisch und das Gemüse gießen. Den Topf auf der zweiten Einschubleiste von unten in den Ofen schieben und alles offen ca. 20 Minuten garen.
6. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, gut mit Alufolie abdecken und beiseite stellen. Die Sauce in der Mitte des Topfes mit dem Saucenbindemittel verrühren. Dabei das Pilz-Tomatengemisch nicht zerstören und mit Basilikum garniert im Topf servieren.
7. Als Beilage Spätzle oder Butter-Kartoffelnockerl (siehe unten) und Salat.

Kartoffelnockerl:

1. Für die Kartoffelnockerl die Kartoffeln pellen, fein raffeln. Die Butter schaumig rühren, zuerst Mehl, dann Eier und zum Schluss die Kartoffeln mit einem Kochlöffel unter die Butter rühren, würzen. Salzwasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen.
2. Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen und in 2 cm dicke Stücke schneiden, ins kochende Salzwasser geben und in 10 Minuten gar ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel sofort servieren. (Vorbereitungszeit: 45 Minuten, Garzeit 10 Minuten)
- 3.

Sehr gut auch mit Schweinefilet, Garzeit dann ca. 25-30 Minuten, keine Umluft. Fleisch-Temperatur am besten mit Fleischthermometer prüfen. Man kann das Gericht auch in der Pfanne vorbereiten und dann in eine ovale feuerfeste Form umsetzen.

