Rezept

Medaillons mit Portweinfeigen

Ein Rezept von Medaillons mit Portweinfeigen, am 27.04.2024

Zutaten

4	dicke Scheiben Rinderfilet (à 140 g)
	Pfeffer
6	frische reife Feigen
100 ml	trockener Rotwein
	Salz
2 EL	Öl
100 ml	Portwein
200 ml	Kalbsfond (Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Filets salzen, pfeffern und im Öl in einer Pfanne pro Seite 2 Min. anbraten. In die Form geben, 45 Min. im Ofen garen. Pfanne beiseite stellen.

2. 15 Min. vor Ende der Garzeit Feigen schälen und in Spalten schneiden. 4 Feigen mit Portwein und Rotwein aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Gleichzeitig Bratensatz in der Pfanne erhitzen, Fond dazugeben, 5 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Portweinfeigen samt Flüssigkeit durch ein feines Sieb zum Fond streichen.

3. Filets aus dem Ofen nehmen, Bratensaft unter die Sauce rühren. Restliche Feigen 1 Min. in der Sauce erwärmen. Das Fleisch auf vorgewärmte Teller geben, mit der Feigensauce überziehen.