Rezept

Filet mit Portweinpflaumen

Ein Rezept von Filet mit Portweinpflaumen, am 06.06.2025

Zutaten

	je 10 Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner
2 EL	Öl
250 ml	Rotwein
1	Zimtstange
600 g	Rehrückenfilet
	Salz
12	entsteinte Dörrpflaumen
100 ml	Portwein
3	Gewürznelken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Gewürzkörner im Mörser fein zerstoßen. Rehrückenfilet mit der Mischung einreiben, salzen und im heißen Öl in einer Pfanne rundherum 5-6 Min. anbraten. Fleisch in die Form geben und 1 Std. 45 Min. im Ofen garen. Pfanne beiseite stellen.

2. Inzwischen die Pflaumen mit Wein, Portwein, Zimtstange und Nelken in einem Topf aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Min. zugedeckt köcheln lassen. Beiseite stellen.

3. 5 Min. vor Ende der Garzeit Bratensatz in der Pfanne erhitzen, Bratensaft aus der Form und Portweinpflaumen samt Flüssigkeit dazugeben, alles aufkochen und mit Salz abschmecken. Filet in Scheiben schneiden, mit Sauce und Portweinpflaumen auf vorgewärmten Tellern anrichten.