Rezept

Filet mit Schokosauce

Ein Rezept von Filet mit Schokosauce, am 27.04.2024

Zutaten

600 g	Rinderfilet (aus der Mitte)
	Pfeffer
1	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
100 ml	trockener Rotwein
80 g	Bitterschokolade
	Salz
3 EL	Öl
	1-2 rote Chilischoten
3	Gewürznelken
200 ml	Rinderfond (Glas)
	1/2 TL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Filet salzen, pfeffern und in 2 EL Öl in einer Pfanne 6-7 Min. rundherum anbraten. Fleisch in die Form geben und 1 Std. 30 Min. im Ofen garen. Pfanne beiseite stellen.

2. 30 Min. vor Ende der Garzeit Zwiebel schälen und hacken. Chilischoten waschen, entkernen und grob hacken. Bratensatz in der Pfanne mit restlichem Öl erhitzen. Zwiebel, Chilis, Lorbeer und Nelken darin 1 Min. anbraten. Alles mit Wein ablöschen und 2 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Fond angießen und alles 10 Min. schwach köcheln lassen.

3. Sauce durch ein feines Sieb gießen, Saft aus der Form dazugeben, erhitzen. Schokolade dazubröckeln, unter Rühren schmelzen lassen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, in die Sauce einrühren und 2 Min. einkochen lassen. Filet in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.