

Rezept

Fondue bourguignonne

Ein Rezept von Fondue bourguignonne, am 20.12.2025



Zutaten

800 g	Rinderfilet	250 g	kleine Champignons
2 Stangen	Lauch		Salz
	Fett oder Öl für den Fonduetopf		Pfeffer
2	frische zimmerwarme Eigelb	1 TL	flüssiger Honig
1 1/2 EL	Zitronensaft	150 ml	Sonnenblumenöl
4 EL	körniger Dijon-Senf	100 g	Crème légère
3 Stiele	Estragon		Salz
	Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Für das Fondue das Filet in größere, mundgerechte Würfel schneiden. Die Champignons trocken abreiben und putzen. Den Lauch putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser in 2 - 3 Min. bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut trocken tupfen.

2. Für den Dip Eigelbe, Honig und 1 EL Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben. Das Öl dazugießen und alles zu einer cremigen Mayonnaise pürieren, dabei den Pürierstab immer wieder von unten nach oben führen. Senf und Crème légère verrühren und nach und nach unter die Mayonnaise rühren. Estragon waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

3. Fett oder Öl im Fonduepfopf auf dem Herd langsam schmelzen bzw. heiß werden lassen (der Topf sollte zu knapp zwei Dritteln gefüllt sein). Auf das Rechaud stellen und das Fett 170 - 180° heiß werden lassen. Das Fett ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen.

4. Fleischwürfel, Lauch und Champignons aufspießen und im heißen Fett garen - das Fleisch je nach Geschmack durch, medium oder mit blutigem Kern garen, anschließend salzen und pfeffern. Mit dem Dip servieren.