Rezept

Rinderfilet mit Cognacsauce

Ein Rezept von Rinderfilet mit Cognacsauce, am 19.05.2025

Zutaten

800 g	Rinderfilet (aus der Mitte)
2 EL	neutrales Pflanzenöl
6 EL	Cognac
100 ml	starker Espresso
1/2 TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer
100 g	Butter
400 ml	Kalbsfond (selbst gemacht oder aus dem Glas)
1/2 TL	Lebkuchengewürz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt ofenfester Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin bei mittlerer Hitze rundherum 7 – 8 Min. anbraten. Das Filet pfeffern, in die Form legen, 2 EL Cognac darüberträufeln und ca. 2 Std. im Ofen (Mitte) garen. Die Pfanne nicht auswaschen. Die Butter klein würfeln und ins Tiefkühlfach geben.

2. Etwa 20 Min. vor Ende der Garzeit Espresso, Kalbsfond und übrigen Cognac zum Bratensatz in die Pfanne geben und bei starker Hitze auf ein Drittel einkochen lassen. Zucker und Lebkuchengewürz unterrühren. Die kalte Butter mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce leicht bindet, jetzt nicht mehr kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Wenn das Filet die Kerntemperatur von 55° erreicht hat, das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Den Bratensaft aus der Form unter die Sauce rühren. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Eierbandnudeln und Brokkoli.