

Rezept

Rinderfilet mit Rotwein-Kirsch-Sauce

Ein Rezept von Rinderfilet mit Rotwein-Kirsch-Sauce, am 03.06.2025

Zutaten

600 g Rinderfilet (aus der Mitte)	Salz
Pfeffer	2 EL Öl
40 g Butter	500 g säuerliche Kirschen
½ Bio-Orange	200 ml trockener Rotwein
2 EL Puderzucker	1 Sternanis
1 EL Sherryessig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet rundherum in 5-6 Min. anbraten. In die Form geben und 1 Std. 30 Min. im Ofen (Mitte) garen. Die Pfanne nicht auswaschen. Die Butter würfeln und ins Tiefkühlfach geben.
2. Die Kirschen waschen und entsteinen. Die Orangenhälfte heiß abwaschen, die Schale dünn abschälen. Kirschen und Orangenschale mit Rotwein, Puderzucker und Sternanis in einem Topf aufkochen und 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.
3. Wenn das Filet fertig ist, die Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen. Saft aus der Form und Essig hinzufügen und aufkochen lassen. Die Kirschen samt Rotwein (Anis und Orangenschale entfernen) hinzufügen. Butter unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.