

Rezept von

David  
Geisser

NOSER  
INOX 



## RINDSFILET AN RASSIGER PFEFFERSAUCE

### Zutaten (für 4–6 Personen)

Rindsfilet	Pfeffersauce
800 g Rindsfilet am Stück	2 Schalotten
Olivenöl zum Braten	50 g eingelegter, grüner Pfeffer
1 Thymianzweig	100 g Brandy
1 Knoblauchzehe	300 g Rindsbouillon
Meersalz	200 g Rahm
Pfeffer aus der Mühle	10 g Meersalz

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 80° C Umluft vorheizen und einen grossen Teller oder eine Platte im Ofen vorwärmen.
2. Das Filet kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten kräftig anbraten, den Thymianzweig und die Knoblauchzehe hinzugeben. Nach dem Braten, das Filet auf den vorgewärmten Teller oder die vorgewärmte Platte legen und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 52° C garen lassen.
3. Für die Pfeffersauce die Schalotten schälen und fein hacken. Die Pfefferkörner abtropfen lassen. Die trockenen Pfefferkörner in einem heissen Kochtopf anziehen, die Schalottenwürfel hinzugeben und anschliessend mit Brandy ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren, bis sie fast weg ist und mit Bouillon auffüllen.
4. Diesen Sud etwa 20 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen. Danach den Sud passieren und die Flüssigkeit weiter um  $\frac{2}{3}$  einkochen lassen. Die Pfefferkörner und die Schalotten beiseitestellen.
5. Den Rahm zum Sud zugeben und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Gegebenenfalls kann man die Sauce ein wenig mit Maizena binden und nachsalzen.
6. Zum Schluss die Pfefferkörner-Schalottenmischung zurück in die Sauce geben.
7. Zum Anrichten ein schönes Stück Filet aufschneiden, mit Meersalz würzen und auf die feine Pfeffersauce setzen.