

Rinderfilet bardiert mit Essigpflaumen aus dem Combi-Dampfgarer

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	65 - 70 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

800 g	Rinderfilet Mittelstück	200 g	Durchwachsener Speck
2 – 3 El	Körniger Senf		Salz, Pfeffer
½ Bund	Glatte Petersilie	1 Bund	Schnittlauch
	Küchengarn	30 – 50 g	Brauner Zucker
60 ml	Balsamicoessig	150 ml	Trockener Rotwein
2	Nelken	2	Zimtstangen
1	Teefilter		Bindfaden
500 g	Entsteinte Pflaumen	1 – 2 EL	Pflaumenmus

Zubereitung:

Fleisch von Fett und Sehnen befreien, Kräuter hacken, mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren und auf das Fleisch geben. Speck dachziegelartig übereinander legen, Fleisch darauf geben, mit dem Speck einwickeln und mit Küchengarn verschnüren. Fleisch auf den Rost geben, Auffangschale in die unterste Ebene und Rost in die 2. Ebene von unten einschieben und starten. Einstellung: Automatik – Braten – Rinderfilet, Programmdauer ca. 50 – 200 Minuten. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Essig und Rotwein ablöschen. Nelken und Zimt in den Teefilter geben, mit dem Bindfaden zu einem Säckchen zusammen binden, in den Topf legen und die Flüssigkeit sirupartig einreduzieren. Pflaumen vierteln, zur Sauce geben und 5 Minuten mitkochen lassen. Gewürzsäckchen herausnehmen. Pflaumenmus dazugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. Falls die Sauce zu dünn sein sollte, mit Speisestärke binden.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de