

Rezept von Alexander Fankhauser

**Rindsfilet in Rotwein pochiert mit Zwiebelcreme und Portweinjus**

1 Stunde/leicht



**Zutaten für 4 Personen:**

4 Rindsfilets à 160 g, 250 ml Rotwein, 250 ml roter Portwein, 3 Thymianzweige, 2 Rosmarinzweige, 6 schwarze Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 Wacholderbeeren, 250 ml Kalbsfond, etwas Maisstärkemehl, 1 Zwiebel (klein geschnitten), Salz, Pfeffer, Senf, Öl zum Braten.

Für die Zwiebelcreme: 5 Zwiebeln (geschält und klein geschnitten), 1 EL Zucker, 50 ml Suppe, 50 ml Obers, Salz, Pfeffer, 2 Zweige Thymian.

Für die Rosmarinkartoffel: 250 g festkochende Kartoffel, 2 EL Brösel, Butter zum Braten, 1 Zweig Rosmarin.

**Zubereitung:**

Rindsfilets salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen, in etwas Öl rundum scharf anbraten. Rotwein, Portwein und die Gewürze in einen Topf geben und auf ca. 75 °C erhitzen. Rindsfilet einlegen und darin ca. 20 Minuten pochieren. Rindsfilet herausnehmen, den Rotwein einreduzieren und die Trübstoffe abschöpfen.

Zwiebel in etwas Öl anschwitzen und mit dem reduzierten Pochiersud ablöschen. Kalbsfond hinzugeben und wieder einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, je nach Konsistenz mit angerührtem Maistärkemehl binden.

Für die Zwiebelcreme Zucker karamellisieren. Zwiebel zugeben und anschwitzen. Suppe zugeben und weich kochen. Obers und Thymian zugeben, aufmixen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten und geschälten Kartoffeln vierteln, in Brösel wenden und mit dem Rosmarin in Butter braten.

Rindsfilets mit der Zwiebelcreme, dem Portweinjus und den Rosmarinkartoffeln anrichten.