

Rindsfiletsteak mit Basilikum-Bernaise Sauce



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 6 Rindsfiletsteaks**
à ca. 150 g
- Küchenschnur**
- Salz / Pfeffer**
- Alufolie**

- 1 Schalotte oder**
Zwiebel
- 1 Bund Basilikum**
- 1,5 dl trockener Weisswein**
- 2 EL Weisswein-Essig**
- 10 Pfefferkörner**
- 150 g Butter**
- 3 Eier**

Vorbereiten

- a Rindsfiletsteaks mit Haushaltspapier trocken tupfen.
- b Würzen mit wenig Salz und Pfeffer
- c Filetsteaks auf der schmalen Seite mit einer Küchenschnur umwickeln und zusammenbinden, so dass das Filetstück dicker wird.

Zubereiten Basilikum-Bernaise Sauce / Rindsfiletstücke

- d Die Schalotte (oder Zwiebel) grob hacken.
- e 3/4 des Basilikumbundes grob hacken.
- f In einer kleinen Pfanne 1,5 dl trockener Weisswein, 2 Esslöffel Weisswein-Essig, die grob gehackten Zwiebeln, 10 Pfefferkörner und die grob gehackten Basilikumblätter ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf ca. 1/3 (3-4 Esslöffel) reduziert ist.
- g Durch ein feines Sieb in eine Saucenpfanne giessen und auskühlen lassen.

- h Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Steaks rundherum anbraten bis gewünschte Garstufe erreicht wird.
- i In Alufolie einpacken und ruhen lassen bis Sauce fertig ist.

- k Restliche Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden.
- l 150 g Butter schmelzen in einer sep. Pfanne.
- m 3 Eigelbe (Eiweiss wird nicht benötigt) zur Reduktion in die Saucenpfanne geben und im heissen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer dicken Creme schlagen.
- n Flüssige, warme Butter zuerst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zugiessen.
- o Geschnittene Basilikumblättchen begeben und abschmecken mit Salz und Pfeffer.

- p Servieren mit Saucenspiegel sowie den Beilagen auf vorgewärmten Tellern. Restliche Sauce auf Fleisch nach Wunsch der Gäste verteilen.