

Rindsfilet an Steinpilzsauce und Mascarponeisotto

Rezept fuer 10 Personen

Rindsfilet

Rindsfilet am Stück für 10 Personen, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Rindsfilet mit Salz und Pfeffer und Olivenöl einreiben und im Backofen 10 Min. bei 250 – 300 Grad C rundherum anbraten. Danach kann das Rindsfilet 1 ½ - 2 Std. bei 70 Grad C warm gestellt werden.

Steinpilzsauce

100 g	getrocknete Steinpilze eingeweicht
2 dl	Weisswein
5 dl	Vollrahm
2 dl	Kalbsfond
500 g	Steinpilze frisch
50 g	Kochbutter

Die eingeweichten Steinpilze mit der Hälfte der Butter andünsten und mit dem Weisswein ablöschen.

Kalbsfond und Vollrahm dazugeben und kochen bis die Sauce sich bindet. Durch ein Sieb abpassieren. Die frische Steinpilze rüsten und in grosse Würfel schneiden. In einer sehr heissen Pfanne mit dem Rest der Butter sautieren, die Steinpilzrahmsauce dazugeben und abschmecken.

Mascarponeisotto

500 g	Carnaroli Reis
100 g	Mascarpone
1 dl	Weisswein
2-3 Lit.	Hühnerbouillon
100 g	geriebener Parmesan
50 g	Olivenöl

Reis im heissen Olivenöl dünsten, mit Weisswein ablöschen und Hühnerbouillon dazugeben, zuerst 2 Liter und nach und nach den Rest. 15 Minuten kochen lassen. Mascarpone und Parmesan dazu geben und abschmecken.

