

## Gefülltes Rindsfilet mit Rotweinsauce

Für 4 Personen

1 dl kräftiger Rotwein (Barolo)  
2 Zweige Estragon  
50 g weiche Butter  
40 g Paniermehl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
600 g Rindsfilet am Stück  
4 Tranchen Schinken, fein geschnitten  
2 EL Bratbutter

Sauce:

je 50 g Karotten, Lauch und Sellerie  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Butter  
¼ TL Tomatenpüree  
2 dl kräftiger Rotwein (Barolo)  
2 dl Rinderfond  
3 Zweige Estragon  
4 EL Madeira  
60 g eiskalte Butter

Rotwein mit Estragon bis auf 4 EL Flüssigkeit einkochen. Absieben und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Mit Rotweinsirup und Paniermehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rindsfilet der Länge nach bis zur Mitte aufschneiden und aufklappen. Schinkenranchen längs darauf auslegen. Füllung darauf geben und in den Schinken einrollen. Filet zuklappen und mit Küchenschnur festbinden.

Backofen auf 80°C vorheizen. Blech mitwärmen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In der Bratbutter rundum 8 Minuten anbraten. Auf das Blech geben und in der Ofenmitte 80 – 120 Minuten (je nach Garstufe) garen.

Für die Sauce das Gemüse, Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden. In Butter mit Tomatenpüree einige Minuten dünsten. Mit Wein und Fond ablöschen. Zur Hälfte einkochen. Absieben. Sauce zurück in die Pfanne geben. Estragon hacken. Mit Madeira zur Sauce geben. Kurz vor dem Servieren Butter in Flocken in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet in 2 cm dicke Tranchen schneiden und anrichten. Mit Sauce umgiessen.

Dazu passen Gemüsespätzli oder Croquetten.

**Weintipp:** Dazu passt am besten ein gehaltvoller saftiger Rotwein mit leichten Kompottaromen. Ein Ripasso aus dem Veneto oder eine Anlehnung davon aus dem Süden Italiens.

**Aus unserem Sortiment:**

**Ripassa della Valpolicella, Zenato**

**Le Crosare Ripasso della Valpolicella, Lenotti**

**il Passo, Vigneti Zabu, Sizilien**

**il Passatore, Vini Brigantini**