

Rindsfiletmédailles mit Meerrettich-Hollandaise

Zutaten für 4 Personen

4 Rindsfiletmédailles
Salz, schwarzer Pfeffer
1 EL Bratbutter

Sauce:

100 g Butter
¼ dl Sherry
¼ dl Bouillon
2 Eigelb
2 EL geriebener Meerrettich
1 dl saurer Halbrahm
Salz, Pfeffer

Ofen auf 60°C vorheizen. Eine Platte mitwärmen.

Die Médailles salzen und pfeffern. In einer Bratpfanne die Butter heiss werden lassen, das Fleisch rundum anbraten.

Das Fleisch auf die Platte geben und für ca. 20 Minuten in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Für die Sauce die Butter auf kleinem Feuer langsam schmelzen lassen. Auf Handwärme abkühlen.

Sherry und Bouillon zur Hälfte einkochen lassen. In eine Metallschüssel geben. Das Eigelb untermischen. Alles über einem nur gerade leicht kochenden Wasserbad mit dem Schwingbesen kräftig schlagen, bis die Masse etwas 60°C warm und sehr schaumig ist. Dann nach und nach in dünnem Fadenlauf die flüssige Butter unterschlagen. Anschliessend den Meerrettich und den sauren Halbrahm beifügen. Die Sauce noch so lange weiterschlagen, bis sie cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch auf Tellern anrichten und mit etwas Hollandaise überziehen.

Dazu passt Rösti oder Pommes Frites.

Weintipp: Dazu passt gehaltvoller, feinfruchtiger Rotwein aus Italien, Kalifornien oder Chile.

Aus unserem Sortiment:

Dugal, Tinazzi, Veneto

Pluris Riserva, Molise

Cabernet Sauvignon, Marques de Casa, Chile