



Hauptgang

Rindsfilet pochiert mit Pesto

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 gr Filet
4 CL Sherry
6 CL Weisswein
4 CL Noilly Prat
2 CL Geflügelfond
6 CL Doppelrahm
80 gr Butter
Stangensellerie
Lauch
Rüebli

für die Pesto
40 gr Basilikum
20 gr Pinienkernen
1 Knoblauchzehe
30 gr Parmesan gerieben
0,7 dl Olivenöl kaltgepresst

Zubereitung**Gemüse zubereiten**

Stangensellerie, Lauch sowie Rüebli

Das feingeschnittene Gemüse in separater Pfanne mit wenig Bouillon «knackig» garen.

Pesto zubereiten

Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan sowie Olivenöl

Basilikum, Pinienkerne und Knoblauch im Mixer pürieren, den Parmesan zum Schluss dazugeben, langsam das Olivenöl beifügen und Salzen

Zubereitung des Menüs

Rindsfilet

Das Rindsfilet gut würzen und anbraten, danach das Filet auf die Seite stellen und das Fett wegschütten.

Sherry, Weisswein und Noilly Prat
Geflügelfond

ablöschen und das Ganze auf einen Drittel reduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen und aufkochen.

Doppelrahm

Das Rindsfilet erneut hinzugeben und bei kleiner Hitze garen.

Butter

Zuerst das Fleisch herausnehmen, den Doppelrahm beifügen und wenig einreduzieren.

Die Sauce mit Butter aufmontieren und das knackig gekochte Gemüse begeben und abschmecken.