

# Hauptgericht

Rinderfilet, Sherryessigsauce, Artischockencreme, Kräutersaitlinge, Spinat

Zutaten:

600 g Rinderfilet 3/4 lbs  
400 g Kräutersaitlinge  
0.2 Bund Petersilie, glatt  
400 g Rinderknochen  
0.5 St. Karotten  
1 St. Metzgerzwiebeln  
100 ml Sahne  
1 St. Knoblauchzehen, weiß  
100 ml Rotwein  
100 ml Madeira  
2 EL Sherryessig  
60 g Butter  
Speisestärke  
Öl  
0.1 Bund Thymian  
Salz  
Pfeffer  
300 g Artischocken TK  
200 g Babyspinat Babyspinat

Zubereitung:

Das Filet salzen und von allen Seiten in einer sehr heißen Pfanne anbraten. Bei 100° im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen, dann ruhen lassen. Währenddessen die Artischocken vierteln und in etwas Butter anschwitzen. Mit Sahne auffüllen, salzen und abgedeckt bei geringer Hitze weich köcheln. Im Mixer pürieren und abschmecken. Fleischknochen im Ofen kräftig anrösten. Metzgerzwiebel und Karotte grob zerteilen und im Topf in etwas Öl anrösten. Mit Rotwein und Madeira ablöschen und diesen verkochen. Mit Wasser auffüllen. Nun die gerösteten Knochen zugeben und das Ganze ca. 2-3 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und auf 1/5 einkochen. Die Sauce eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Zum Schluss mit Sherryessig, Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig kalte Butter einrühren. Während die Sauce kocht, die Kräutersaitlinge vierteln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken. Pilze erst in Öl, dann unter Zugabe von etwas Butter goldbraun braten. Kurz vor Ende der Garzeit Knoblauch, Babyspinat und Petersilie zugeben. Salzen und pfeffern. Das Rinderfilet in schäumender Butter mit dem Thymian nachbraten. Aufschneiden, salzen und pfeffern und mit der Creme, den Pilzen und etwas Sauce servieren.