



Rinderfilet aus dem Ofen

6 Portionen

2 Knoblauchzehen

750 g Tomaten

Salz

Pfeffer

750 g rosa Champignons

2 TL getrocknete Steinpilze

250 g Crème double

1 kg Rinderfilet

100 g Butterschmalz

1 EL Speisestärke

ca. 20 Basilikumblätter

Knoblauch pellen und fein würfeln

Tomaten häuten, entkernen, in Viertel schneiden, salzen und pfeffern, Knoblauch zugeben und beiseite stellen

Champignons putzen und in Scheiben schneiden

Steinpilze mahlen und mit der Crème double verrühren

Filet kräftig salzen und pfeffern, in einem großen, flachen Bräter in Butterschmalz anbraten. Fleisch herausnehmen und Champignons in dem Bratfett andünsten. Zur Seite schieben und das Filet wieder in die Mitte des Bräters legen. Tomatenviertel zwischen die Pilze stecken, Crème double darüber verteilen und bei 170° ca. 20 Min. in den Ofen geben. Fleisch aus dem Bräter nehmen und in Alufolie warmstellen. Soße mit Speisestärke binden, ohne das Gemüse-Arrangement zu zerstören. Das Fleisch aufschneiden und wieder in der Brätermitte anrichten und mit Basilikumblättern garnieren. Im Bräter servieren.

Dazu: Butter-Kartoffel-Nocken.

Getränk: Rotwein oder Bier.

Tipp: Roastbeef eignet sich fast ebenso gut.