

# Rindsfilet an Whisky-Sauce

**Zum zarten Rindsfilet passt die raffinierte Whisky-Sauce besonders gut und beweist, dass man beide Leidenschaften – guten Whisky und gutes Essen – hervorragend verbinden kann.**

## Zutaten

4 Rindsfiletsteaks, à 150 g  
2 EL Bratbutter  
Fleischgewürz  
1 Schalotte  
2 EL Butter  
1 dl Whisky  
2 dl Kalbsfond  
1 Becher Saucehalfbrahm  
60g Mascarpone-  
Gorgonzola  
Salz, Pfeffer, Worchester-  
sauce

## Zubereitung

Etwa 25 Minuten

**1** Das Rindsfilet beidseitig in der heißen Pfanne anbraten und für ca. 5–8 Minuten in den 160°C heißen Ofen stellen. Für «medium» gilt es eine Kerntemperatur von 52°C zu erreichen. Danach den Ofen ausschalten, die Türe öffnen und das Fleisch noch 2 Minuten darin ruhen lassen.

**2** Den Bratensatz mit Whisky auflösen, durch ein Sieb giessen und beiseitestellen.

**3** Schalotte fein hacken. Butter in einem kleinen Topf erwärmen, Schalotten dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen, mit dem Kalbsfond ablöschen und um die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb giessen. Bratenjus und Rahm zugeben und aufkochen. Mascarpone-Gorgonzola beifügen und schmelzen lassen, würzen. Sauce eventuell mit 1 TL Maizena binden.

## Tipp

Wunderbar zart und sensationell easy: Backofen auf 100°C vorheizen. Gitterrost auf die mittlere Schiene, Backblech daruntergeben. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Steaks rundum kurz und kräftig anbraten, würzen. Sofort auf den Gitterrost legen, Temperatur auf 70°C reduzieren und etwa 2 Stunden nachgaren.

