# SEPTEMBER 2015: FRITZ ZEHNER

# RINDERFILET

#

# MIT SALAT VON KELTENHOF, INDISCHEM PYRAMIDENSALZ UND KUBENPFEFFER VON UBENA

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen

**Zehners Salatsauce**

2 EL weißer Balsamico

1 EL Geflügelbrühe

1 TL Haselnussöl

1 TL Sonnenblumenöl

1 TL Himbeeressig

Salz, Pfeffer, Zucker

Balsamico, Geflügelbrühe, Öle und den Himbeeressig ordentlich miteinander verrühren. Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen und die Sauce mit einer Prise Zucker abschmecken.

**Sauce**

250 ml Spätburgunder

4 Schalotten

125 ml Portwein

250 ml Zehners Kalbjus

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Spätburgunder, Schalottenwürfel, Portwein und Kalbsjus in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf etwa 1/8 einkochen lassen.

**Rinderfilets**

4 Rinderfilets à 180 g von Delta Fleisch

2 EL Olivenöl

1 EL Butter zum Nachbraten

Indisches Pyramidensalz und Kubebenpfeffer von Ubena

Salat vom Keltenhof zum Garnieren

In der Zwischenzeit die Rinderfilets mit indischem Pyramidensalz und Kubebenpfeffer würzen. Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Filets auf einem seperaten Teller zugedeckt 10 Minuten ausruhen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals für 2 Minuten in den heißen Ofen schieben, aufschneiden und auf den zuvor garnierten Teller anrichten. Mit der eingekochten Sauce beträufeln und genießen.