

# Rinderfilets mit Waldpilzen und Armagnacsauce



**Zutaten für 2 Personen**  
**Arbeitszeit: 30 Minuten**  
**Kochzeit: 30 Minuten**

Beeindruckendes Gericht für zwei, ideal für besondere Anlässe. Filetsteak mit einer Pilz- und Armagnacsauce auf einem Bett von Kartoffelscheiben.

## Garzeiten

Für ein 2cm dickes Steak

blutig	2 ½ Minuten pro Seite
medium	4 Minuten pro Seite
durchgebraten	6 Minuten pro Seite

Informationsbüro  
**ROYAL MEAT**  
Postfach 51 07 67  
50943 Köln  
Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581  
Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205  
Email: [info@royalmeat.de](mailto:info@royalmeat.de)  
Internet: [www.royal-meat.de](http://www.royal-meat.de)

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorwärmen.
2. Die Kartoffeln 10-15 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen und etwas abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann. Die Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
3. Die geschmolzene Butter hinzugeben, salzen und pfeffern und alles durchmengen. Auf einem mit Alufolie oder Backpapier ausgelegtem Backblech oder in einer Bratenform vier 8 cm dicke, einlagige „Kuchen“ mit sich überlappenden Kartoffelscheiben formen, mit der Brühe übergießen und 15-20 Minuten backen bis die Kartoffeln gar sind und die meiste Brühe verdunstet ist.
4. In der Zwischenzeit die Hälfte der verbleibenden Butter in dem Öl in einer Grill- oder Bratpfanne schmelzen, die Pfanne erhitzen und die gesalzenen und gepfefferten Filets für die gewünschte Dauer braten. Das Fleisch auf einen vorgewärmten Teller legen, abdecken und ruhen lassen.
5. Die Schalotten und Pilze mit dem Armagnac oder Brandy in die Pfanne geben, 1 Minute kochen und dann die Brühe und den Thymian hinzugeben. Aufkochen, die Hitze reduzieren und 4-5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwa auf die Hälfte reduziert ist. Die verbleibende Butter unterrühren und die Thymianzweige aus der Pfanne nehmen.
6. Die Kartoffeln auf einem vorgewärmten Teller drapieren, das Fleisch darauf legen und die Sauce darüber geben. Mit roten Johannisbeeren garnieren und zusammen mit saisonalem Gemüse servieren.



## Anmerkungen

Falls Sie Rib-Eye Steaks den Filetsteaks vorziehen, verringert sich die Garzeit um ca. 1 Minute pro Seite.

## Zutaten

2 magere Filetsteaks  
25 g ungesalzene Butter  
15 ml/1 EL Olivenöl  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 große Schalotte, geschält und fein gehackt  
50 g Champignons oder Waldpilze (falls verfügbar), halbiert  
45 ml/3 EL Armagnac oder Brandy  
300 ml gute, heiße Rinderbrühe  
2 Zweige frischer Thymian  
frische rote Johannisbeeren zum Garnieren  
für die Kartoffelscheiben  
375 g ganze, kleine, festkochende Kartoffeln, geschält  
25 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
150 ml gute, heiße Gemüsebrühe

