

Saftiges Rinderfilet in Whisky-Sauce



Außergewöhnlich gut und insbesondere für Whiskyliebhaber ein echter Gaumenschmaus ist dieses Rezept für Rinderfilet in Whisky-Sauce. Das Filet ist das beste Stück vom Rind. Es zeichnet sich dadurch aus, dass es sehr zart ist – und so auch nur leicht angebraten ausgezeichnet schmeckt. Verfeinert mit einer cremigen Whisky-Sauce ist dieses Gericht ein echter Genuss für jeden Fleisch-Fan.

..... Zutaten Rinderfilet mit Whisky-Sauce

500 g	Rinderfilet
1	Schalotte
2 EL	Markenbutter
50 ml	Whisky (z.B. Tullamore Dew)
200 ml	Kalbsfond
1 EL	Worcester-Sauce
2 EL	Tomatenketchup
1 EL	Dijon Senf
200 ml	Frische Schlagsahne (optional)
Salz, Pfeffer	

Kochen mit Whisky - geht das?

Und ob! Whisky ist nicht nur ein vorzügliches Getränk, das die Sinne betört. Whisky ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Whisky trägt direkt im zubereiteten Gericht zu wahren Geschmackshöhepunkten bei.

So wie ein Whisky seine Aromen zuerst im Glas und dann in der Nase und schließlich im Mund entfaltet, so kann Whisky beim Kochen ebenfalls Eure Gerichte durch seine Aromen verfeinern. Ähnlich wie Wein oder Cognac kann man dem Whisky zutrauen, dass er Saucen, Fleisch und Desserts verfeinern kann. Wie Ihr mit Whisky eine leckere Sauce zaubern könnt, verraten wir Euch hier.

Zubereitung Rinderfilet mit Whisky-Sauce:

- 1.** Den Backofen auf 80 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine Auflaufform im Backofen platzieren, um diese aufzuwärmen.
- 2.** Nun das Rinderfilet rundherum mit Pfeffer und Salz würzen und einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Danach bratet Ihr das Filetstück von allen Seiten etwa fünf Minuten lang scharf an, reibt es mit Senf ein und wendet es noch einmal in der Pfanne.
- 3.** Nun nehmt Ihr das Fleisch aus der Pfanne, gebt es sofort in die vorgewärmte Auflaufform und lasst das Filet im Backofen bei 80 Grad Celsius etwa 1,5 Stunden garen.
- 4.** Den Bratensatz nutzt Ihr währenddessen für die Whisky-Sauce. Hierzu löscht Ihr diesen mit dem Whisky ab und gießt ihn anschließend durch ein feines Sieb.
- 5.** Schneidet nun die Schalotte in feine Würfel. Lasst erneut einen Esslöffel Butter in der Pfanne zergehen und dünstet darin die Schalotten-Stücke an. Anschließend löscht Ihr die Schalotten mit dem Whisky-Bratensatz und dem Kalbsfond ab. Gebt dann 2 EL Ketchup sowie 1 EL Worcester Sauce hinzu und lasst die gesamte Flüssigkeit etwas einkochen. TIPP: Wer seine Sauce besonders cremig mag, kann jetzt die Sahne halb steif schlagen und diese unter die noch leicht kochende Sauce heben. Schmeckt die Whisky-Sauce mit Salz und Pfeffer ab.



TIPP: Um **Zeit zu sparen**, könnt Ihr die **Sauce bereits am Vorabend vorbereiten**, sodass Ihr nach dem Braten des Filets nur noch den Bratensatz und Whisky hinzugeben müsst. Als Beilage zu diesem Gericht eignen sich selbstgemachte Spätzle und gedämpftes Gemüse, wie Karotten, Brokkoli oder grüne Bohnen.

Worauf muss ich beim Einkauf von Rinderfilet achten?

Rinderfilet zählt als das teuerste und feinste Stück vom Rind. Trotzdem ist Rinderfilet nicht gleich Rinderfilet. So haben zum Beispiel die Haltung und das Futter einen unmittelbaren Einfluss auf die **Qualität des Fleisches**. Aber auch die Rasse und das Alter der Tiere spielen eine Rolle. Wenn möglich, bezieht Euer Filet direkt vom **Metzger Euren Vertrauens**. Er kann Euch bei Fragen zu Herkunft, Rasse und Haltung am kompetent beraten.

Haltbarkeit von Rinderfilet im Kühlschrank

Frisches Rinderfilet kann auch im Kühlschrank gelagert werden. Es sollte dabei auf jeden Fall **luftdicht verpackt** sein und kann so **etwa drei Tage aufbewahrt** werden, sollte dann aber verzehrt werden.