Zartgegartes Rindsfilet mit Szechuanpfeffer

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	10 Min.
Garzeit	2 Std. 30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair SL ab 2015

Rindsfilet

500 g Rindsfilet

2 TL Pfeffer, schwarz, ganze Körner

1 TL Szechuanpfeffer, ganze Körner

2 Prisen Fünf-Gewürze-Pulver

1 EL Sojasauce, dunkel

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Schwarzern Pfeffer und Szechuanpfeffer in einen Mörser geben, mörsern. Fünf-Gewürze-Pulver zugeben und mischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Rindsfilet von allen Seiten scharf anbraten. Rindsfilet mit der dunklen Sojasauce bestreichen und der Gewürzmischung bestreuen.

Fleisch auf das Kuchenblech legen. Gargutsensor in die Mitte der dicksten Stelle einstechen. Kuchenblech in den kalten Garraum geben, Gargutsensor in die Buchse im Garraum stecken. Garen.

Zartgaren, bis Garguttemperatur 57 °C(max 2 Std. 30 Min.)

Fleur de Sel

Rindsfilet nach dem Garen mit Fleur de Sel würzen.

Pfeffersauce

1 Schalotte

2 Knoblauchzehen

Sonnenblumenöl

100 ml Rotwein

500 ml Rindsfond

½ TL Szechuanpfeffer

Schalotte fein schneiden, Knoblauch andrücken und schälen. Schalotte und Knoblauch in einem Topf mit wenig Öl anbraten, Rotwein zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Fond zufügen und einkochen, bis die gewünschte Saucenkonsistenz erreicht ist. Sauce absieben, Szechuanpfeffer hinzufügen und für 10 Minuten ziehen lassen. Mit dem Rindsfilet servieren.

Zubehör

Kuchenblech

Gargutsensor

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019