

Filet-Spitz an Champagner Sauce



Zutaten

500	g	Filetspitz
1	dl	Rindsbouillon
1	dl	Champagner (trocken)
2	dl	Saucenrahm
20	cl	Cognac
2	TL	Maizena
		Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung

- Filet mindestens 2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, unter fließendem Wasser leicht abspülen und mit Küchenpapier abtupfen.
- Anschliessend Filetspitz in fingerdicke Streifen schneiden. Würzen

Zubereitung

- Rindsbouillon und Champagner unter leichtem köcheln bis zur Hälfte reduzieren. Cognac zugeben. Maizena in wenig Bouillon auflösen und Sauce binden. Vorsichtig aufkochen! Saucenrahm zugeben, abschmecken und warm stellen.
- Filetstreifen in Butter heiss, aber ganz kurz anbraten und zur Sauce geben.
- **Sauce mit Filet aufwärmen aber nicht mehr kochen!**

Empfehlung

- Mit Nudeln servieren
- An Stelle von Filetspitz eignet sich auch ein gut gelagertes Huft-Steak