



# Rinderfilet mit Maronen

Zutaten f. 4 Personen:

12 gegarte Maronen  
4 EL Semmelbrösel  
100 g Butter  
1 EL gehackte Kräuter  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
2 kleine Netze Schalotten  
2 Rinderfiletsteaks(je 200 g)  
2 El Öl  
1 EL Zucker  
400 ml kräftiger Rotwein  
600 ml Kalbsfond

Zubereitung:

Maronen hacken und mit Semmelbröseln, 60 g Butter, gehackten Kräutern und Senf vermischen (Restliche Butter in Flöckchen schneiden und tiefkühlen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten schälen, vierteln, den Backofengrill vorheizen. Steaks waschen, trocken tupfen und in einer geölten, heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 3 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie gehüllt warm stellen.

Schalotten im Steakfond anbraten, Zucker dazu geben und kurz karamellisieren lassen, mit dem Kalbsfond eindicken lassen. Die Maronenmischung auf den Steaks verteilen und im Ofen gratinieren, bis sie knusprig braun ist. Das Schalotten-Confit noch einmal salzen und pfeffern, restliche Butterflöckchen einrühren und mit den Steaks servieren. Dazu passen z.B. Kartoffelpüree und Grilltomaten.