



Grands Crus et Tradition

Les Frères Dubois

La signature de 3 générations

POCHIERTES RINDFLEISCH AN ZWEI SAUCEN

bei Peter Hasler - Café de Riex

ZUTATEN

(4 PERSONEN)

- 150 g Rinderfilet/pp
- 1 l Rotwein
- 1 l Fleischbouillon
- 1 bespckte Zwiebel
- Grobes Salz
- Thymian
- Gemüse und kleine Kartoffeln als Beilage vorsehen

ROTWEINSAUCE

- 6 dl Rotwein
- 4 dl Roter Portwein
Auf 2/3 der Menge reduzieren
- Butter, Schlagrahm, Salz, Pfeffer
Mit der Weinreduktion aufschlagen

GRÜNE SAUCE

- 125 g Basilikum
- 6 Schalotten
- 15 g Curry
- 100 g krause Petersilie
- 15 g Estragon
- 1 dl Olivenöl
- 5 dl Reisweinessig
- 3 Sardellenfilet
Im Mixer pürieren und würzen

ZUBEREITUNG

Rotwein, Bouillon und Zwiebel zusammen kochen.

Das Rinderfilet wird bei ungefähr 80° pochiert in der Rotweinbouillon während 20 bis 30 Minuten.

Teller mit Gemüse und Bratkartoffeln anrichten. Das Rinderfilet schneiden und auf die Gemüse legen, mit wenig Meersalz würzen.

Teller dekorieren mit Kräutern oder Blümchen. Die zwei Saucen auf den Teller geben oder separat servieren..

Guten Appetit !

Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen einen warmen und intensiven Rotwein wie unseren Merlot de Baussan, den Réserve Noire du Château de Glérolles oder einen reinen Gamaret wie den Alizarine.

