



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.

