

Rinderfilet in Morchelrahm

Zutaten für vier Personen:

25 g getrocknete Speise-
oder Spitzmorcheln,
4 Rinderfiletscheiben à ca. 180 g,
1 EL Öl,
1 EL Butter,
¼ Liter Wasser,
Salz, Pfeffer,
Thymian,
2 cl Cognac,
1 Becher Sahne,
1 Becher saure Sahne



Graue Speisemorcheln, *Morchella vulgaris*

Zubereitung:

1/4 L Wasser zum Kochen bringen. Die Pilze damit übergießen und etwa 30 Minuten quellen lassen.

Die Steaks kalt abspülen und trocken tupfen.

Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin auf jeder Seite 2 Minuten kräftig anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt beiseite stellen.

Das Einweichwasser der Pilze durch einen Tee- oder Kaffeefilter gießen, damit alle Schmutzpartikel, die an den Pilzen hafteten, zurückbleiben.

Die Pilze unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

Kleine Pilze ganz lassen, die großen Exemplare halbieren oder vierteln und im verbliebenen Bratfett kräftig anbraten.

Das Pilzwasser dazugeben und um ein Drittel einkochen lassen.

Den Cognac und Thymian zufügen.

Sahne und saure Sahne unterrühren.

Die Sauce bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets mit dem ausgetretenen Fleischsaft in die Morchelsahne geben und erhitzen.

Dazu passen Salzkartoffeln und grüner Salat.

GERHARD SCHUSTER
www.lebrac.de

