



RINDSFILET AN SCHOKOLADENSAUCE UND GRANATAPFEL

Für 4 Portionen

Zutaten:

4 Rindsfilet à 150 gr
1 Granatapfel
Sauce;
5 dl Rinderfond- oder Bouillon
1 dl Noilly Prat
2 Msp. Sambal Oelek
1 EL Tomatopüree
etwas Knoblauchpulver
30 gr dunkle Schokolade, zb. **Taucherli** Premium-Schokolade
15 gr Butter
2-3 Prisen Zucker
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle, zum Abschmecken



Zubereitung;

Das Fleisch eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das volle Aroma entwickeln kann. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen, zur Seite legen. Für die Sauce; der Fond, den Noilly Prat, das Sambal Oelek, das Tomatenpüree und das Knoblauchpulver in einer hohen Pfanne erhitzen und auf mittlerer Stufe um die Hälfte einkochen lassen. Nun die Hitze reduzieren und die Schokolade und den Butter beifügen und langsam schmelzen. Den Zucker begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis zum Gebrauch warm halten. Das Fleisch bei grosser Hitze auf beiden Seiten kurz anbraten und bis zur Garstufe medium braten (mit Fleischthermometer messen). Erst danach mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Nun auf vorgewärmte Tellern schön anrichten und die Granatapfelkerne darüberstreuen. Dazu passen feine Butternudeln oder ein Gemüsebouquet.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Felinda K.

Eat, letters and deco

