

5 Some like it hot

4 Schalotten
8 Estragonzweige
1000 g Rinderfilet
Pfeffer
Salz
4 TL Butter
200 ml Weißwein
200 ml Rinderfond
16 EL Doppelrahm
Salz
Cayenne
Curry
Zitronensaft
4 TL Senf
4 EL grüne Pfefferkörner

-
1. Die Schalotten in kleinste Würfelchen schneiden und vom Estragon die Blättchen zupfen. 5.
 2. Das Fleisch in Würfel von 2 mal 2 cm schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der aufschäumenden Butter bei großer Hitze sautieren, gleichzeitig die feingeschnittenen Schalotten zufügen und goldbraune Farbe nehmen lassen. Fleisch zugedeckt am Herdrand warm stellen.
 3. Bratsatz mit dem Weißwein auflösen, die leergezupften Estragonzweigelein beifügen, Wein um mindestens um die Hälfte reduzieren, mit Fond auffüllen und alles auf die Menge von 14 Esslöffeln einkochen lassen. Dann Doppelrahm zugeben, Bratpfanne vom Herd ziehen und die Sauce vorsichtig mit Salz, Cayenne, Curry und Zitronensaft würzen.
 4. Senf unter die Sauce rühren. Die grünen Senfkörner unter die Sauce mischen. Estragonzweigelein aus der Sauce nehmen, Estragonblättchen zufügen, die Sauce zu sämiger Konsistenz kochen, das Fleisch zufügen und für einen kurzen Augenblick durchziehen lassen. Auf heiße Teller verteilen und servieren.