

Rezept aus der Sendung „Hilfe, ich koche“ mit Philippe Berthoud

## Rindsfilet auf Rotwein-Schalotten

... und Steinpilz-Gratin - ein exklusives Gericht, einfach in der Zubereitung

### Zutaten für 4 Personen

... für die Rotwein-Schalotten

- 200 g Schalotten
- 2.5 dl guter Rotwein\*
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer

... für den Steinpilz-Gratin

- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht oder 200 g frische
- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 3,5 dl Vollrahm
- 130 g Bündner Bergkäse, gerieben

... für das Rindsfilet

- 4 Stück Rindsfilet à ca. 150 - 200 g
- Knoblauch
- frische Kräuter
- Salz

*\*am besten denjenigen, den Du dann zum Essen servierst*

### Zubereitung

Die **Schalotten** schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne ohne Fettstoff für ca. 1 Min. andünsten, aufpassen, dass sie nicht anbrennen. Mit dem Rotwein auffüllen und den Honig begeben. Das Ganze einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und Deine Küche nach Rotwein riecht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Geniesser unter euch: Misch noch einen halben Esslöffel Butter unter die Schalotten für ein runderes Aroma und einen schönen Glanz.

Für den **Gratin** den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine Gratinform für etwas mehr Geschmack zuerst mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe und dann mit Butter ausreiben. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in die Gratinform schichten. Den Rahm mit 2/3 des Käses mischen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer gut würzen. Die eingeweichten Steinpilze auf die Kartoffeln legen und das Ganze mit der Rahm-Käsemischung übergießen. Mit dem Rest des Käses belegen und für 45 Minuten im Ofen garen bis sich eine goldbraune Kruste bildet und sich der Rahm mit dem Pilzaroma vollsaugt.

Die **Filets** bei hoher Hitze in einer Pfanne anbraten (etwas Knoblauch und frische Kräuter in der Pfanne geben Dir extra Geschmack). Die Filets in der Pfanne im Ofen bei 180° für ca. 15 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Salz würzen. Die Rotwein-Schalotten auf Teller anrichten, mit dem Filet belegen und mit dem Kartoffelgratin servieren.

Weitere Rezepte finden Sie unter:  
[www.bielertagblatt.ch/berthoud](http://www.bielertagblatt.ch/berthoud)

Sendung vom 26.02.16 auf TeleBielingue

Wiederholungen in der Folgewoche MO bis FR zwischen 14.00 und 16.00 Uhr oder zwischen 18.00 und 18.30 Uhr.

Plus überregionale Gebiete in den Kabelnetzen, via Live-Player auf

[www.telebielingue.ch](http://www.telebielingue.ch), Facebook sowie auf Online-TV-Services wie Zattoo, Wilmaa, etc.



**TeleBielingue**