

# Kochen mit Klaus

## Rinderfilet mit Basilikum-Béarnaise

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

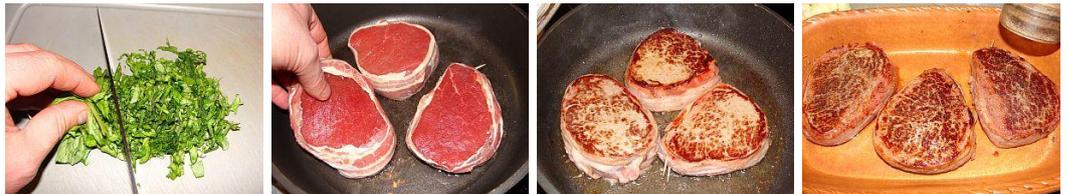
- 3 Rinderfiletsteaks (à 250 g), Salz, Pfeffer, 100 g Bacon, Öl,
- 250 ml Sauce Béarnaise, 50 ml Weißwein, Saucenbinder, Zucker,
- 3 Zweige frischer Basilikum

**Zubereitung:**

1. Filet waschen, trockentupfen, parieren (von Sehnen u. Flachsen befreien) u. mit je 3 Baconstreifen umwickeln. Bacon mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren. Basilikum waschen, trocken schleudern u. klein schneiden.



2. Rinderfilets in heißem Öl beidseitig je 2 Min. scharf anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. herausnehmen. Filets in eine Auflaufform geben, im vorgeheizten Ofen bei 100°C ca. 35-40 Min. medium garen.



3. Sauce Bèarnaise in einem Topf erhitzen (nicht kochen!). Mit dem Wein verlängern u. evtl. mit etwas Saucenbinder dicken. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Basilikum einrühren.



4. Filets aus dem Ofen nehmen u. auf der Basilikum-Béarnaise zu den Beilagen anrichten.

**Tipp des Chaoten:**

***Mit gebratenen Gnocchi u. Speckbohnen reichen!***



Erstellt von Klaus am 17.01.2016