

## Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

### Roh mariniertes Rinderfilet mit Steinpilzen und Mostsabayon



**30 Minuten/ aufwendig**

---

#### Zutaten für 4 Personen

250 g Rinderfilet (zugeputzt, nicht zu sehr durchzogen), Olivenöl, alter Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer, 250 g Steinpilze, 250 ml Most, Saft von 1 Zitrone, Parmesanspäne, 2 Eidotter, 1 EL Zucker, 1 Vanilleschote; Kräuter (Rosmarin, Thymian), 1-2 schöne Steinpilze zum Garnieren.

#### Zubereitung

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl zwischen Klarsichtfolie mit einem Plattireisen (oder dem Boden einer schweren Pfanne) dünn klopfen. Gleichmäßig auf Teller legen.

Das Rinderfilet mit Salz, Pfeffer, Olivenöl sowie altem Balsamico-Essig marinieren. Die Steinpilze putzen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb braten, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und etwas Zitronensaft abschmecken.

In einem Schneekessel den Most mit den beiden Eidottern, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, dem Zucker sowie Salz und Pfeffer verrühren; über Wasserdampf schaumig schlagen.

Die gebratenen Steinpilze auf dem Rinderfilet verteilen und das Mostsabayon darüber träufeln. Mit Parmesanspänen und frischen Kräutern garnieren. Zum Schluss mit einigen roh gehobelten Steinpilzen vollenden.