

## Rinderfilet in Schwerter Riesling Senfsauce

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

- 600 g Rinderfilet, sauber pariert
- feines Meersalz
- 6 Stück getrocknete Pflaumen ohne Kern
- 2 Stück Anissterne
- 200 ml Pflaumenwein
- 2 Eßl. Zucker
- 30 g Butter
- etwas Pernod
- 6 Eßl Senf, je 6 Eßl Rieslingsenf
- 300 ml. Kalbs, Geflügel, oder Gemüsebrühe
- 20g Butter
- 3 Eßl.geschlagene Sahne
- 1 Eßl.fein geschnittener Schnittlauch

### *Für die Linsen:*

- 150 g Linsen
- 30 g Butter
- 300 g Brühe
- 100 g Karotte, Schalotte, Sellerie  
gemischt (feingeschnitten)
  
- 150 g Crème Fraiche
- Eßl. Rieslingsenf
  
- einen Spritzer Himbeeressig
- feines Meersalz



Die Linsen mit dem Gemüse in Butter anschwitzen, und mit der Brühe gar kochen. Vor dem Anrichten mit ein wenig Himbeeressig aromatisieren und die Creme fraîche zugeben.

Für die Anispflaumen, den Zucker mit der Butter leicht karamellisieren, die Pflaumen und die Anissterne zugeben und mit dem Pflaumenwein ablöschen.

Am Herdrand ziehen lassen bis die Pflaumen weich sind und kurz vor dem servieren den Pernod nach Geschmack zugeben.

Das Bisonfilet würzen, anbraten und im Backofen bei 100°C ca. 10- 12 min fertig garen bis es Medium gebraten ist.

Die Brühe aufkochen und in den TEFAL Standmixer geben. Nun bei laufendem Mixer den Senf durch das Loch im Deckel zugeben, sowie nach und nach die Butter zugeben bis eine Sauce entsteht. Die Sauce am Herdrand warmhalten, den Schnittlauch zugeben und die Sahne unterheben, dann zuletzt um das Filet herum nappieren.

Guten Appetit wünscht  
Thomas Bühner  
La Table - Hohensyburg

Die Sauce läßt sich auch hervorragend mit Currysenf, oder zu gleichen Teilen gemischt,  
aus Riesling, Kräuter und Currysenf bereiten.