

**Autor:** Annette Sandner



## Zutaten

800 g Rinderfilet  
Salz  
3 EL Olivenöl  
2 Zweige Rosmarin  
250 g Champignons  
ca. 20 Perlwiebeln, eingelegt und  
abgetropft  
100 ml Demiglace  
100 ml Gemüsebrühe  
50 ml Gurkenwasser  
1 TL Dijon-Senf  
100 g Sauerrahm  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 große Essiggurken

## Zubereitung

Das Rinderfilet leicht salzen und mit dem Olivenöl und den Rosmarin vakuumieren und bei 54 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide garen.  
Das Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen, den Fleischsaft aufheben. Rinderfilet von allen Seiten in einer Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Die in Scheiben geschnittenen Pilze und halbierten Perlwiebeln in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, ebenfalls herausnehmen und warm stellen.

Demiglace, Gemüsebrühe, Fleischsaft und Gurkenwasser in der Pfanne angießen und einköcheln, bis sie der Bratensatz löst. Den Senf dazugeben, von der Hitze nehmen und den Sauerrahm einrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und mit Pilzen, Essiggurken, Perlwiebeln und Sauce anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Annette Sandner zur Verfügung gestellt.