



MEIN GENUSS



## Rinderfilet an Estragon-Senfauce



**It's a match!**

It's a match! Unser feinwürziger Estragon ist eines der ältesten Küchenkräuter und gehört deswegen in jede Küche!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Zuerst in etwa 1 cm dicke Scheiben, danach die Scheiben in Streifen schneiden. Das Fleisch für später beiseitestellen.
- 2 Schalotten schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Champignons putzen, den Stiel entfernen und in Scheiben schneiden. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und kleinhacken.
- 3 Das Öl in einer Pfanne auf hoher Temperatur erhitzen und das Fleisch portionsweise darin scharf anbraten. **Achtung!** Nie zu viel Fleisch auf einmal in die Pfanne geben! Wenn der gesamte Pfannenboden mit Fleisch bedeckt ist, kann die Hitze des Öls nicht gehalten werden. In Folge können sich die Poren nicht schließen und Flüssigkeit tritt aus.
- 4 Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln und Champignons in die Pfanne geben und bei starker Hitze kurz anbraten. Mit dem Rinderfond den Bratensatz ablöschen und alles auf kleiner Flamme einige Minuten einköcheln lassen.
- 5 Crème fraîche und Senf einrühren. **Estragon Gewürz** hinzufügen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und alles etwas einkochen lassen.
- 6 Zum Schluss die Rinderfiletstreifen in die Sauce geben und alles gut umrühren. Einige Minuten auf kleiner Flamme simmern lassen, sodass das Fleisch den Geschmack der Sauce aufnimmt. Mit Petersilie bestreuen – fertig ist das Rinderfilet an Estragon-Senfauce!

### Zutaten

500 g Rinderfilet  
3 Schalotten  
450 g Champignons  
150 ml Rinderfond  
1 TL Estragon Gewürz  
2 TL mittelscharfer Senf  
2-3 EL Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Öl zum Anbraten  
Petersilie zum Dekorieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 29.10.2026.