



## Festtagsgericht mit Rotwein-Pfeffer



### **Rinderfilet mit Olivencreme, Brokkoli und gerösteten Mandeln**

Den Backofen auf 120 Grad vorwärmen. Das **ganze Rinderfilet** (ca. 800 g/4 Personen) mit Küchengarn in Form bringen (optional). **5 Pimentkörner** in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann **80 g Butter** zugeben und zerlassen. **Ein Lorbeerblatt** zufügen, das Fleisch einlegen und ringsum anbraten (nicht zu viel Hitze sonst verbrennt der Butter). Anschließend das Fleisch in den Ofen auf eine Gitter geben (Auffangschale darunter) und solange garen, bis die Kerntemperatur auf 56 Grad ist. Das geht am besten mit einem Kerntemperatur-Messer.

**80 ml Olivensud** mit der ca. **1 TL Speisestärke** in einem Topf verrühren und einmal aufkochen lassen – er sollte stark gebunden sein. Sud, **100 g schwarze Oliven**, einige **Thymianblätter** und **30 ml „Wagners Olivenöl“** im Mixer zu einer feinen Creme verarbeiten. Evtl. mit etwas **Salz** abschmecken, wenn nötig.

**Brokkoliröschen** einmal halbieren. **Öl** in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und den Brokkoli darin auf der Schnittseite anbraten, salzen, Hitze reduzieren. **Mandeln** (evtl. geröstet) hinzufügen und die Röschen an den Schnittstellen braun braten, dabei einmal kurz wenden, mit Rotwein-Pfeffer abschmecken. Dazu passen auch Bratkartoffeln.

Fleisch in ca. 1 cm Scheiben schneiden und mit Fleur de Sel und Rotweinpfeffer bestreuen.

*Passt sehr gut zum **Chianti Classico DOCG von Pomona.***