Rinderfiletsteaks mit Maronenkruste und Bandnudeln

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Maronen - Kastanien, geschält	100 g
Petersilie, frisch	10 g
Butter	8 EL
Paniermehl	5 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Rinderfilet, am Stück	500 g
Öl	3 EL
Rotwein, trocken	200 ml
Rinderbrühe	200 ml
Zucker	
Bandnudeln	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, Küchenpapier

1. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel gehackte Maronen, Kräuter, 7 EL weiche Butter und 5 EL Paniermehl vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln. Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in 4 gleichgroße Portionen schneiden. Die Steaks kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Steaks von jeder Seite ca. 2 Min. anbraten. Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier setzen und die Maronenkruste auf den Steaks verteilen. Im Backofen ca. 20 Min. garen.

3. Pfanne erneut mit 1 EL Öl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel ca. 2 Min. farblos anbraten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, Thymian zugeben und für ca. 10 Min. auf niedriger bis mittlerer Stufe einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Inzwischen in einem Topf etwa 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Bandnudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen, anschließend in ein Sieb abgießen. Rinderfiletsteaks mit Maronenkruste, Bandnudeln und Rotweinsauce auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	971 kcal
Kohlenhydrate	111 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	32 g