

## Rindsfilet an Roquefortsauce mit Anna-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

4 Stück Rindsfilet à 180 g  
Salz und Pfeffer  
2 EL Bratbutter

50 g Butter  
4 Kartoffeln festkochend  
Salz

1 Zwei Rosmarin  
1 dl Noilly Prat  
1 dl Rahm  
100 g Roquefort

Für die Kartoffeln den Ofen auf 170° Grad vorheizen. Kleine, ofenfeste Förmchen mit etwas Butter ausstreichen. Kartoffeln in 2 mm feine Scheiben schneiden. Leicht überlappend in die Förmchen einschichten. Restliche Butter schmelzen und mit Salz würzen. Über die Kartoffeln geben. Im Ofen 20 Minuten backen. Förmchen mit Alufolie decken und warm halten.

Ofen auf 90° Grad zurückstellen. Fleisch mit Salz würzen. In der Bratbutter von allen Seiten 4 Minuten braten. Im Ofen ca. 30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 50° Grad erreicht ist.

Für die Sauce die Rosmarinnadeln fein hacken. Noilly Prat mit dem Rosmarin bei grosser Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Rahm begeben. So lange einkochen, bis die Sauce sämig ist. Die Hälfte des Roquefort in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Kartoffeln auf die Teller stürzen. Fleisch dazu anrichten. Vom restlichen Käse je eine kleine Scheibe darauf legen. Mit Sauce umgiessen. Sofort servieren.

Dazu passt ein reichhaltiges Gemüsebouquet.

**Weintipp: Dazu passt am besten ein kräftiger, gehaltvoller Italiener mit langem Barrique-Ausbau und würzigen, kompottigen Fruchtaromen. Ein Amarone aus dem Valpolicella oder ein Primitivo di Manduria.**

**Aus unserem Sortiment:**

**Amarone Costasera, Agricola Masi  
Terra Magica, Primitivo di Manduria Riserva**