

Eland-Filet an Senfsauce

Zutaten:

800gr bis 1 kg Eland Filet (in Filet Mignon Stücke geschnitten)

2 dl Rotwein

2 dl Rahm

3 EL Öl (Traubenkern- oder Rapsöl)

3 EL Senf

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

1 TL Kartoffelstärkemehl (oder Maizena)

1 Eigelb

1 Rosmarinzweig

1 TL Basilikum

**

- EL Öl, Basilikum, Rosmarin, Salz Pfeffer mit 1 EL Senf verrühren
- Eland-Filet Stücke mit dieser Mischung einstreichen
- Eland-Filet Stücke in 2 EL Öl kurz anbraten, herausnehmen
- Saft mit Rotwein ablöschen
- 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln
- 2 EL Senf in Sauce auflösen, 3/4 Rahm begeben
- Eland-Filet Stücke in Pfanne zurück und 3 Minuten ziehen lassen
- Eigelb mit 1/4 Rahm verrühren und der Sauce begeben
- Kartoffelstärkemehl mit 2 EL Rotwein binden und Sauce begeben

en Guete

