

# Gerhardts Rezept des Monats

## Pochiertes Rinderfilet mit Meerrettich-Hollandaise

### Zubereitung

1. Das Rinderfilet in die kochende Brühe legen, so dass das Fleisch bedeckt ist.
2. Das Filet bei 90°C je nach Dicke des Fleischstückes etwa 20 - 25 Minuten pochieren.
3. Das Filet aus der Brühe nehmen und 10 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen lassen.
4. Die Schalotten in einen Topf geben, den Wein hinzufügen und das Ganze etwas reduzieren, anschließend durch ein Sieb passieren und danach erkalten lassen.
5. Da sich die Hollandaise nicht lange warm halten lässt, sollte sie unmittelbar vor dem Servieren hergestellt werden, indem man die abgekühlte Reduktion mit dem Eigelb, Salz und Pfeffer über einem Wasserbad aufschlägt, bis die Masse zu stocken beginnt.
6. Am Herdbrand die flüssige Butter langsam unter ständigem Rühren zugeben.
7. Zum Schluss den geriebenen Meerrettich unterheben.
8. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit der Hollandaise nappieren.

Dazu passen Salzkartoffeln.

### Zutaten für 4 Personen

800 g Rinderfilet  
1 l Gemüse- oder Fleischfond  
3 Eigelb  
200 g Butter, flüssig  
200 ml Weißwein  
50 g Schalotten, gewürfelt  
3 EL Meerrettich  
Meersalz  
Pfeffer

## Gerhardts Weinempfehlung

Der würzig-buttrige Geschmack der Hollandaise wird hervorragend ergänzt durch unseren sehr beliebten Rotwein der Rebsorte Regent.

