



**Kilian Brandenburg**

## **Rinderfilet-Medaillons mit Portwein-Feigen und Gemüsenudeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Medaillons mit Feigen:**

2 Rinderfilets, dick, á 140 g  
3 frische Feigen  
100 ml Portwein  
100 ml trockener Rotwein  
200 ml Kalbsfond  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filets salzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Im Ofen medium garen. Pfanne aufbewahren.

Feigen schälen und in Spalten schneiden. Zwei Feigen mit Portwein und Rotwein aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Bratensatz Fond geben und bei starker Hitze einkochen lassen.

Portweifeigen mit Flüssigkeit durch ein Sieb streichen und dazugeben, sowie die restlichen Feigenspalten.

Filet aus dem Ofen nehmen und den ausgetretenen Bratensaft zur Sauce geben.

### **Für die Gemüsenudeln:**

2 Karotten  
1 Zucchini  
½ Bund Kerbel  
50 g Butter  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zucchini waschen und in ebenso dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, zuerst Karotten und etwas später die Zucchini dazugeben. Butter ebenfalls dazugeben und das Gemüse darin schwenken. Kerbel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kerbel garnieren und servieren.