

# Edel- und Heilpilze

# Piger

Gerhard Dürrwanger  
Heidestr. 27b  
86343 Königsbrunn  
Tel.: 0152-33842905  
Email: Piger20@ok.de

## Shiitake-Gemüse mit Rinderfilet

### Zutaten

Für 4 Personen

- 600 g Rinderfilet im Stück
- weißer Pfeffer
- 30 g Butterschmalz
- 500 g Schneidebohnen
- Salz
- 300 g Shiitake-Pilze (ersatzweise rosa Champignons)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 100 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 EL Weißwein
- Worcestersoße
- einige Stiel(e) Estragon
- Alufolie



### Zubereitung

40 Minuten

leicht

1. Rinderfilet waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer einreiben. 15 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin rundherum anbraten. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten unter Wenden weiterbraten.
2. In der Zwischenzeit Bohnen putzen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Pilze putzen, waschen und vierteln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Restliches Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel und Pilze darin andünsten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen abtropfen lassen und zu den Pilzen geben. Filet aus der Pfanne nehmen und salzen. In Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Butter schmelzen. Eigelb und Wein in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.
4. Vom Wasserbad nehmen und die flüssige Butter langsam unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken. Estragon waschen, fein hacken und zur Hollandaise geben. Fleisch aufschneiden und mit dem Pilzgemüse auf einer Platte anrichten.
5. Estragon-Hollandaise dazureichen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.