



Es ist angerichtet und serviert: Guten Appetit und eine genussreiche Zeit in der „Villa Paulus“ in Remscheid wünschen Joachim Schreiber und Chefoch Kai Robert Paulus.

Für Ihre Rezept-Sammlung

## Rinderfilet auf einer Merlot-Schalottenreduktion mit Oliven-Backkartoffeln

Sie möchten gern selbst zubereiten, was sich sonst auf der Karte des Restaurants „Villa Paulus“ wieder findet? Dann kochen Sie doch mal das Rezept von Chefkoch Kai Robert Paulus nach ...

### Zutaten für 4 Personen:

- 16 Schalotten
- 6–8 große Kartoffeln
- 4 Stücke Rinderfilet à 200 Gramm
- 10 Gramm Butter
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 l Merlot
- 0,5 l Bratenfond
- Salz, Pfeffer, Chili, grobes Salz
- Olivenöl
- 1 Glas Olivenscheiben ohne Stein

### Zubereitung:

Die Schalotten in der Butter andünsten, mit dem Zucker karamelisieren und mit dem Merlot ablöschen. Die Sauce so lange köcheln lassen, bis diese auf die Hälfte der Menge einreduziert ist. Den Bratenfond dazugeben und alles zusammen wieder auf die Hälfte einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack abschmecken.

Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Anschließend das Fleisch bei 200 Grad 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Pfeffer, grobem Salz und Olivenöl würzen. Die gewürzten Kartoffelscheiben mit den Olivenscheiben im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad goldfarben ausbacken.

