



Υλικά

- 680 γρ. μοσχάρι – 4 φιλέτα μινιόν
- 40 ml. ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 280 γρ. Μανιτάρια Σιτάκε κομμένα
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 120 ml Brandy
- 120 ml ζωμός βοδινού χαμηλής περιεκτικότητας νατρίου
- 6 κ.γ. μουστάρδα Dijon
- φρέσκο θυμάρι 2κ.γ. ψιλοκομμένο
- 120 ml. κρέμα γάλακτος
- 1/3 κ.γ. καυτερή πάπρικα
- σχοινόπρασο 2κ.σ. ψιλοκομμένο
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 1 ώρα

- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Για τα μινιόν

Προθερμαίνουμε μια ψησταριά με κάρβουνα σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία ή μια σχάρα αερίου σε υψηλή θερμοκρασία.

Βουρτσίζουμε τα φιλέτα με λάδι και τα αλατοπιπερώνουμε.

Τοποθετούμε τα φιλέτα στην σχάρα και τα ψήνουμε ανάλογα με το πόσο ψημένα μας αρέσουν. Για μέτριο ψήσιμο χρειάζονται 5-6 λεπτά από κάθε πλευρά.

Στην συνέχεια, μεταφέρουμε τα φιλέτα σε ένα πιάτο και τις αφήνουμε 5 λεπτά να "ξεκουραστούν".

Για την σάλτσα

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε 1 κ.σ. λάδι και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά τα μανιτάρια και το φρέσκο κρεμμυδάκι μέχρι να ροδίσουν και μαλακώσουν.

Αφαιρούμε το τηγάνι από την φωτιά και προσθέτουμε το Brandy. Προσέχουμε γιατί μπορεί να προκληθεί ανάφλεξη.

Επιστρέφουμε το τηγάνι στο μάτι και προσθέτουμε το ζωμό, την μουστάρδα Dijon, και τα φύλλα θυμαριού. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Σιγοράζουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα ελαφρώς για 4-5 λεπτά. Στην συνέχεια προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και καυτερή πάπρικα στην σάλτσα.

Σερβίρισμα

Βάζουμε τα φιλέτα σε ατομικά πιάτα και τα ραντίζουμε με σάλτσα. Γαρνίρουμε με σχοινόπρασο και σερβίρουμε αμέσως.

Ιδανικά βάζουμε την σάλτσα στα φιλέτα την ώρα που τα έχουμε αφήσει να ξεκουραστούν μετά το ψήσιμο.

Πηγή: cookbox.com.cy