RINDERFILET MIT UNSERER FESTTAGSSAUCE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Milch
- 125 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 30 g geriebener Käse
- 3 TL Butter
- 2 Rinderfilets (Medaillons) à 180 g
- Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 150 g Champignons
- 180 g TK-Prinzessbohnen
- 1 Pck. Festtagssauce Rosmarin-Thymian
- Rosmarin
- Petersilie

ZUBEREITUNG:

- 1 Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch fein hacken. Milch und Sahne in einen Topf geben, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Kartoffelscheiben hinzufügen, unter Rühren aufkochen und ca. 10 Min. kochen.
- 2 Auflaufform mit Butter fetten. Kartoffel-Sahne-Masse hineingießen. Mit dem Käse und 2 TL Butterflöckchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei Umluft 180 °C auf der zweiten Schiene von unten 15–20 Min. backen.
- 3 Inzwischen die Rindermedaillons mit Küchengarn umwickeln und in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Salzen, pfeffern, in Alufolie einschlagen und für 15 Min. im Ofen fertigbaren.
- 4 Zwiebeln fein würfeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend Zwiebeln und Pilze im Bratenfett vom Fleisch goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 In einem Topf Salzwasser aufkochen und die Bohnen in siedendem Wasser ca. 6 Min. garen. Danach in ein Sieb gießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und warm halten.
- 6 Nun die Festtagssauce Rosmarin-Thymian im Topf ca. 4 Min. erwärmen und abschmecken. Zum Schluss alle Zutaten auf warmen Tellern anrichten. Mit einem Rosmarinzweig und Petersilie garnieren.

ca.
45
MIN