

TOURNEDOS MIT PFIFFERLINGEN



Für 4 Personen

Ca. 40 Minuten

ZUTATEN	4	Tournedos (Filetsteak) à 100 g
	75 g	Butter
	1	fein gehackte Zwiebel
	1	fein gehackte Knoblauchzehe
	250 ml	Rotwein
	1 Glas	Fleischfond (400 ml)
	3 Zweige	Thymian
	200 g	Pfifferlinge
	1	dünne Frühlingszwiebel, in hauchdünne Ringe geschnitten
	2 EL	glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

- Die Tournedos Zimmertemperatur erreichen lassen.
- In einer breiten Pfanne 15 g Butter schmelzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig andünsten.
- Wein, Fond und Thymianzweige dazugeben.
- Bei mittlerer Temperatur auf ein Drittel einkochen lassen.
- Pfifferlinge putzen, 20 g Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Pfifferlinge bei mittlerer Temperatur 4 Minuten braten.
- Pfanne von der Kochstelle nehmen, Frühlingszwiebel und Petersilie unterrühren und abschmecken.
- Tournedos mit Salz und gemahlenem Pfeffer einreiben.
- 40 g Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sich der Schaum aufgelöst hat.
- Tournedos 4 - 6 Minuten braten und nach der Hälfte der Bratzeit wenden.
- Von innen sind sie dann noch schön rosa.
- Auf einem warmen Teller unter Alufolie warm halten.
- Die eingekochte Flüssigkeit durch ein Sieb zum Bratfett geben und kurz zu einer schmackhaften Soße einkochen lassen.
- Soße auf 4 vorgewärmte Teller geben, Tournedos darauf anrichten.

- Pfifferlinge über die Tournedos verteilen.
- Dazu schmecken geschmorter Rosenkohl und Kartoffelgratin.

WEIN - TIPP

- Zu dem herzhaften Fleischgenuss passt hervorragend ein trockener Burgunder.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE