

aus der Otto Gourmet Küche

Irish Beef Tournedos mit Pfifferlingen

Personen: 4 | Autor: Irish Food Board | Kategorie: Rind | Zubereitungszeit: 0:40



aus der Otto Gourmet Küche

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.