

Rindermedaillons mit Schafskäsehaube und getrüffeltem Kartoffelpüree

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 75 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 600 g Rinderfiletmedaillons
- Pfeffer
- 1 TL Jodsalz
- 75 g Schafskäse
- 20 g Oliven
- 1 Packung tiefgekühlte gemischte Kräuter
- 2 EL Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 80 ml Fliederbeersaft
- 1 TL Honig
- 200 ml Rindsbouillon oder Fleischbrühe, z.B. von Knorr
- 3 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen
- 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 300 ml fettarme Milch
- 1 TL Trüffelcarpaccio aus dem Glas (ersatzweise Trüffelpaste oder Trüffelöl)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3229 kJ
Energie (Kilokalorien):	771 kcal
Fett:	45 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17 g
Kohlenhydrate:	46 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	4,2 g
Eiweiß:	43 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Für die Rindermedaillons mit Schafkäsehaube und getrüffeltem Kartoffelpüree 3 Zweige Rosmarin abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein schneiden. Beides mit 3 EL Olivenöl verrühren. 600 g Rinderfiletmedaillons mit Rosmarin-Knoblauchöl einpinseln, pfeffern und salzen. Fleisch ca. 1 Stunde ziehen lassen.

2. 75 g Schafskäse fein zerbröseln. 20 g Oliven fein würfeln. Schafskäse, Oliven, ½ Packung Kräuter, 2 EL Semmelbrösel und 50 g Butter gut vermischen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Medaillons von jeder Seite 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

3. Medaillons aus der Pfanne nehmen. 80 ml Fliederbeersaft, 1 TL Honig und 200 ml Bouillon oder Fleischbrühe in die Pfanne gießen und aufkochen. 3 EL Mondamin Saucenbinder „dunkel“ einrühren, kurz aufkochen. Schafskäsemasse auf das Fleisch geben, leicht festdrücken. Grill des Backofens vorheizen. Medaillons in eine feuerfeste Form setzen und 2–3 Minuten übergrillen. Medaillons im ausgeschalteten Backofen warm stellen.

4. 2 Beutel Pfanni Kartoffel Püree nach Packungsanweisung mit 300 ml Milch und 1 TL Salz zubereiten. 1/2 Packung Kräuter und 1 TL Trüffelcarpaccio unterrühren. Rindermedaillons mit Schafkäsehaube und getrüffeltem Kartoffelpüree servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt sehr gut Rosenkohl.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 75 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen