

Rinds-Tournedos mit Zitronen-Thymianbutter

Filet
4 Personen
20–30 Min.

Rezept von Antonio Colaianni – Restaurant Il Casale

Zutaten Zitronen-Thymianbutter

100 g Butter zimmerwarm
1 TL Zitronenthymian gehackt
Pfeffer schwarz aus der Mühle
Salz
1 EL geriebene Weissbrot ohne Rinde

Zubereitung

Butter mit Schwingbesen luftig schlagen, alle Zutaten begeben und verrühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Klarsichtfolie ausbreiten und die Butter auf die Mitte legen, Folie überklappen und zu einer Wurst formen, kühl stellen.

Zutaten Tournedos

4 Tournedos aus dem Filetmittelstück (ca. 250 g)
Salz, Pfeffer, grob geschroteter Pfeffer schwarz
1 EL Erdnussöl
1 EL Butter

Zubereitung

Tournedos grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf von allen Seiten in Erdnussöl anbraten. Fett ableeren, frische Butter begeben, aufschäumen lassen und von allen Seiten gut arosieren (begiessen). Im Ofen bei 80 ° C auf ein Gitter stellen und 10 Minuten ruhen lassen.

Erkaltete Butter mit einem Sägemesser in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Folie vorsichtig entfernen und auf die Tournedos verteilen. Bei Oberhitze im Ofen schmelzen aber nicht gratinieren.

Tournedos mit frischem Blattspinat und Bratkartoffeln servieren.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

