

Tournedos de boef, sauce au roquefort

• Filet
• 4 Personen
• 30 Min.

Zutaten

4 Medaillons (Filet oder Huft)
1 Zweig Rosmarin
1 dl Noilly Prat (weisser, trockener Wermuth; Sherry geht auch)
1 dl Rahm
100 g echter Roquefort

Zubereitung

Fleisch braten, auf einem vorgeheizten Teller im Ofen ziehen lassen. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Zusammen mit dem Noilly Prat in eine Pfanne geben und auf die Hälfte einkochen. Rahm begeben, erneut einkochen, bis die Sauce schön sämig ist.

Pfanne vom Herd nehmen, die Hälfte des Roqueforts begeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Medaillons mit einem Stück Roquefort belegen und auf heisse Teller geben. Mit der Sauce umgiessen. Mit gehackten und gerösteten Baumnüssen bestreuen.

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

