

# Tournedos mit Salat

Filet  
4 Personen  
20 Min.

Rezept von Marc Arnold – Restaurant Haute

## Zutaten Salat

300 gr. Kenia Bohnen, blanchiert  
50 gr. Feine Schalottenringe  
100 gr. Tomatenstreifen  
20 gr. Koriander, gehackt  
100 gr. Feine Gurkenscheiben, geviertelt  
Prise getrocknete Chiliflocken  
Saft von 2 Limonen  
wenig Sojasauce (thai!)  
5 cl süsser Reisessig  
Pfeffer aus der Mühle  
wenig Fischsauce  
Lolloalat

## Zubereitung

Für den Salat alle Ingredienzen mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

## Zutaten Tournedos

4 Stk. Filet-Tournedos (à ca. 250 gr.)  
Salz & Pfeffer  
Bratbutter

## Zubereitung

Das Fleisch temperieren, dann würzen und in der Bratbutter saignant braten. 5 Minuten abstehen lassen, dann entweder in Streifen schneiden und unter den Bohnensalat mischen oder ganz lassen und auf dem Salat servieren.

Lolloalat als Garnitur.

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

