

Rindsmedaillon an Grappasauce mit Kartoffelstock

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g Rindsfilet
1 Bund Peterli
Pfeffer
Salz
Senf
400 g mehliges Kartoffeln
8 Rüeblen
¼ L Milch
Butter
Muskatnuss
4 cl Grappa
Trauben
Johannisbeeren



Zubereitung:

Das Fleisch kurz anbraten und anschliessend in den auf ca. 150° C (Umluft) vorgeheizten Ofen geben.

Die Kartoffeln rüsten. Die Rüeblen rüsten und beides im Salzwasser gar kochen und anschliessend mit dem Stampfer pürieren. Milch, Butter und geriebene Muskatnuss erwärmen und dem Kartoffelstock unterrühren. Mit dem Schwingbesen aufrühren und anschliessend abschmecken. Der Kartoffelstock sollte eine gute Konsistenz haben.

Für die Sauce den Fond in etwas Grappa auflösen und mit braunem Saucenbinder köcheln. Trauben halbieren und dazugeben.

Anrichten:

Das Rindsfilet in gleich grosse Stücke schneiden.

Auf die vorgewärmten Teller jeweils ein Medaillon in die Mitte platzieren und mit Kartoffelstock umgeben. Das Fleisch mit etwas Sauce übergiessen und 1 Rosette Peterli darauflegen. Den Kartoffelstock mit Schnittlauch beschneien. Mit 1 Zweig Johannisbeeren dekorieren und servieren.