

**TOURNEDOS MIT LARDO UND PISTAZIEN**

Rezept für 2 Personen:

Zutaten:

125 g Polenta  
6 Lardo di Colonnata IGP  
2 Rindsteaks  
Küchenschnur  
Bratbutter  
Salz  
Pfeffer  
½ dl Marsala  
1 dl Bouillon de Boeuf  
1 EL Pistazien, gehackt  
½ TL Rosmarin, gehackt  
1 EL Butter kalt

Zubereitung:

Tournedos ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Küchenschnur binden. Polenta nach Verpackungsangabe zubereiten, ca. 1cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen, abkühlen. Mit einem Glas zwei Rondellen ausstechen und ca. 1 Min. auf der obersten Rille des auf 200 °C (nur Grill) vorgeheizten Ofens grillieren, wenden, mit je 3 Scheiben Lardo belegen, ca. ½ Min. weitergrillieren. Bratbutter erhitzen, Tournedos bei grosser Hitze je 2 Min. anbraten, bei mittlerer Hitze ca. 4-6 Min. fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Marsala, Rindsbouillon, Pistazien und Rosmarin in dieselbe Pfanne geben, aufkochen, auf ca. 1 dl einköcheln, von der Platte nehmen. Butter mit dem Schwingbesen unterrühren. Polentascheiben auf vorgewärmte Teller legen, Tournedos drauflegen, mit der Sauce garnieren.