

# RINDERFILET MIT PFIFFERLINGEN

2 Portionen

von Jürgen

## ZUTATEN

4 Rinderfiletmedaillons à 120 g

Salz, Pfeffer

4 Stiele Thymian

3 EL Öl

250 g Pfifferlinge

250 ml Sahne

250 g Kirschtomaten

1 Bund Lauchzwiebeln

400 g TK-Kroketten

## ZUBEREITUNG

1. Das **Fleisch** kalt waschen und trockentupfen; anschließend salzen und pfeffern.
2. Die **Medaillons** mit Küchengarn umwickeln und je einen Stiel Thymian einbinden.
3. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die **Fleischscheiben** von jeder Seite etwa 3 Minuten scharf anbraten.
4. Anschließend die **Filets** in Alufolie wickeln und bis kurz vorm Servieren bei 80 Grad in den Ofen legen.
5. Zum Bratsatz die geputzten Pfifferlinge geben, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Pilze mit Sahne ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.
7. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen, die gewaschenen Tomaten und die in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln etwa 3 Minuten scharf anbraten, salzen und pfeffern.
8. In der Zwischenzeit die Kroketten nach Anleitung backen.
9. Die **Rinderfiletmedaillons** aus dem Ofen holen, das Küchengarn entfernen, den Fleischsaft unter die Pfifferlingssoße rühren, das **Fleisch** mit den Pilzen, dem Gemüse und den Kroketten auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

