GRATINIERTES FILET MIT STEINPILZEN UND MANDELN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

180 g Salsabionda (Mandelsauce) - C67
300 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1

Zutaten

800 g Rinderfilet
n.B. Gereifter Speck
n.B. Brandy
n.B. Frische Petersilie

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Rinderfilet mit Speck umwickeln, dann in Scheiben schneiden. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch einige Minuten lang anbraten. Mit dem Brandy benetzen und verdampfen lassen, dann die Filets vom Herd nehmen und in eine Auflaufform legen. Die Mandelsauce über dem Fleisch verteilen und im Ofen bei 200°C etwa 10 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit die in Scheiben geschnittenen Steinpilze in einer Kasserolle erwärmen, dabei die Konsistenz mit einem Tropfen Brühe anpassen, dann die Pilze auf dem Boden des Tellers anordnen und die gratinierten Filets darauf legen. Mit der zuvor abgeseihten und reduzierten Fleischbrühe abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)