RINDERHÄPPCHEN MIT WALNUSS- UND PILZDUFT



Menù-Zutaten

120 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C4H
300 g Funghi Famigliola gialla trifolati (Gedünstete Gemeine Stockschwämmchen) - F11
50 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Glassa all'aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20

Zutaten

720 g Rinderfilet
120 g Sahne
50 ml Vollmilch
25 g Schalotte
1 Knoblauchzehe
n.B. Frischer Thymian
n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Tommaso Ruggieri

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Gemüsebrühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Schalotte und die Knoblauchzehe zwei Minuten lang bei mittlerer Hitze anbraten; das in Stücke geschnittene Rinderfilet hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weiterbraten. Die Sahne und die Milch einrühren und aufkochen lassen; schließlich die Walnusssauce hinzufügen und mit der Gemüsebrühe verdünnen, wobei die Soße auf dem Herd eingekocht wird. Nun die gut abgetropften Stockschwämmchen hinzufügen und zu Ende garen. Die Rinderhäppchen auf die Teller geben und mit einem Spritzer Balsamico-Essig-Glasur und einem Zweig Thymian garnieren.

© 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)