

## RINDERHÄPPCHEN MIT WALNUSS- UND PILZDUFT



### Menù-Zutaten

- 120 g Salsa alle noci (Walnussauce) - 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 Walnussauce 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.