

Flammbierte Rindermedaillons mit Pfefferrahmsauce

Zutaten für 2 Portion(en)

240 g	Rindermedaillons (2Stk.)
20 g	Öl
20 g	Butter
30 g	Schalotten
1 TI	Pfefferkörner grün
60 ml	Rotwein
40 ml	Weinbrand
150 ml	Sauce Demiglace
60 ml	Schlagobers 36%
1 TI	Petersilie



Rindermedaillon in der Küche vorbraten.

Warme Fleischplatte mit Cloche

Fleisch in Butter sautieren - flammbieren - auf die Platte zurücklegen.

Butter in die Pfanne und Schalotten-brunoise sautieren, mit Rotwein ablöschen reduzieren. Mit Demiglace aufgießen, und Pfefferkörner zugeben.

Mit Rahm montieren.

Fleisch in der Sauce kurz heiß machen und sofort anrichten.

Mit Petersilie bestreuen.

Passende Beilagen: Kartoffelgerichte, Nudeln, Gemüse, Spätzle, ...

Weinempfehlung: Fruchtbige klassisch ausgebaute Blaufränkisch, Merlot, Blauer Zweigelt, St. Laurent

Flambierte Rindermedaillons mit Pfefferrahmsauce