



Rindermedaillons mit Feige und Granatapfel

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

3,6 kg	Medaillons vom Rinderfilet	375 g	getrocknete Feigen
300 ml	Rotwein	1,25 L	Granatapfelsaft
1	Granatapfel	200 g	Schalotten
5	Knoblauchzehen	20	kleine Feigen
1	Bund Minze	3 EL	Butter
	Öl	2	Zitronen
	Salz und Pfeffer		Saucenbinder

Zubereitung

Die getrockneten Feigen würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Alles in Butter in einem Topf anbraten, mit Rotwein ablöschen und mit Granatapfelsaft auffüllen. Die Zesten der Zitronen hinzugeben und alles einkochen lassen.

Die Rindermedaillons salzen, von beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.

Die Feigen kreuzweise einschneiden. Die Minzeblätter abzupfen. Die Granatapfelkerne auslösen.

Die Soße mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. abbinden.

Das Fleisch auf einen Saucenspiegel setzen, je eine Feige darauf geben und mit Granatapfelkernen und Minze garnieren.