



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.

Rindermedaillons mit Feige und Granatapfel

Stand 04.05.2021