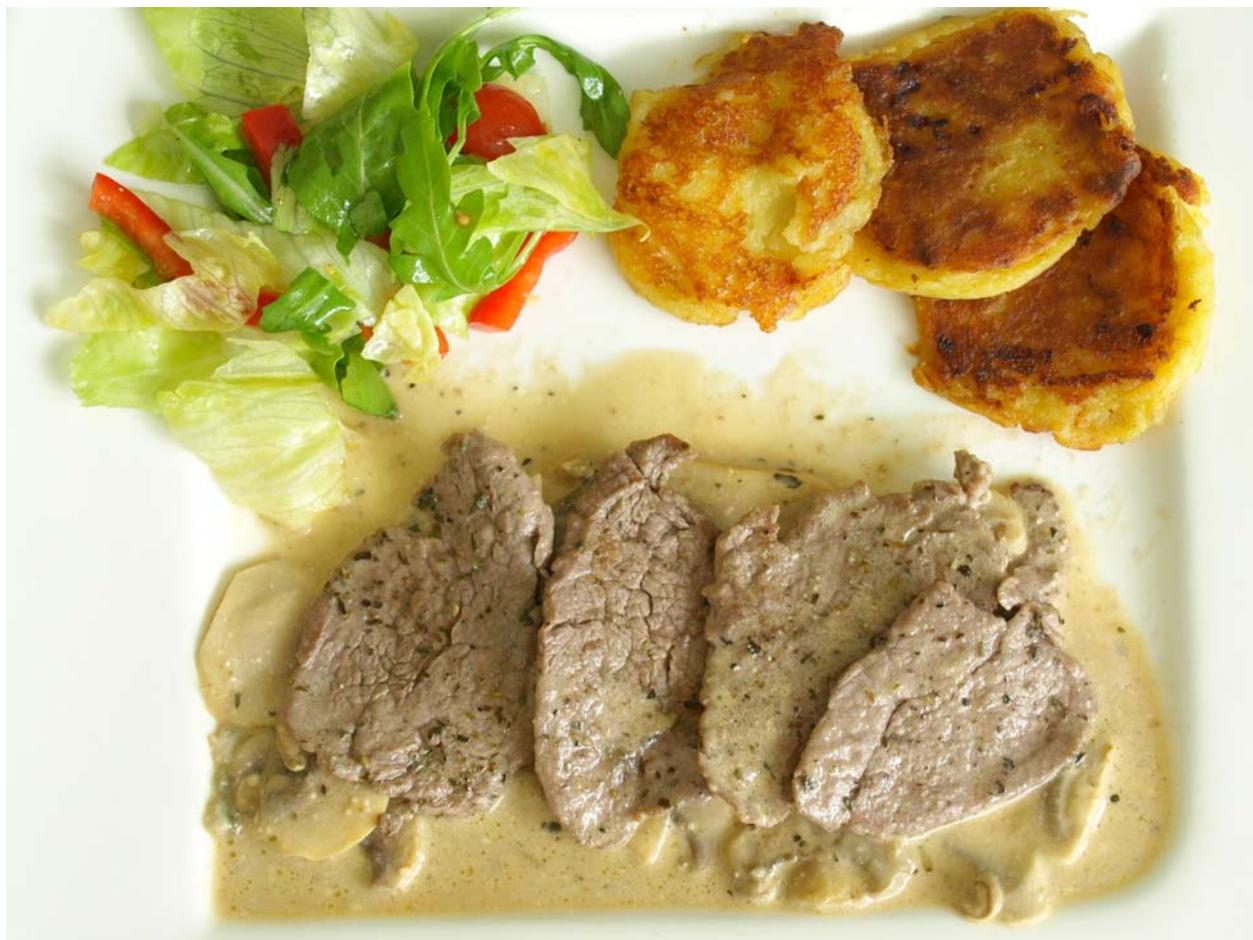


Rinderfiletspitzen mit Champignons und Gorgonzolasauce



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g Rinderfiletspitzen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
Italienische Kräuter
1 EL Olivenöl
150 g Champignons
30 ml Marsala
75 ml kräftige Rinderbrühe
1 EL Mascarpone
30 g Gorgonzola

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Rinderfiletspitzen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen, leicht mit Mehl bestäuben.

3. Fleischscheiben in einer beschichteten Pfanne portionsweise nur ganz kurz braten, dann in Alufolie ruhen lassen. Bratensatz mit Marsala oder anderem Alkohol ablöschen, Rinderbrühe und Pilze zugeben und

Mascarpone einrühren. Gorgonzola in der Sauce schmelzen lassen. Sauce nach Geschmack einige Minuten köcheln, abschließend abschmecken.

Hinweise:

Als Beilage reicht man z.B. Kartoffelplätzchen oder grüne Bandnudeln und einen gemischten Salat.

Statt Marsala kann man z.B. auch Calvados nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023