



Ein edler **Maybach 2008 Dornfelder QbA*** im Barrique gereift ergänzt dieses zarte Rinderfilet perfekt.



KLEINES RINDERFILET MIT NUSSKRUSTE AUF RAHMCHAMPIGNONS

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Champignons in kaltem Wasser reinigen, trocknen. Schalotten schälen und fein würfeln. 30 g Butter in der Pfanne zerlassen, Pilze und Schalotten darin 15 Minuten bei starker Hitze und unter ständigem Rühren anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne dazugeben. Kurze Zeit weiter köcheln lassen.

In einer zweiten Pfanne 20 g Butter zerlassen und das Rinderfilet darin auf beiden Seiten kurz anbraten, salzen und pfeffern. Das Filet aus der Pfanne nehmen, sobald es eine schöne Farbe hat, und in eine feuerfeste Form geben. Die fein gehackten Haselnüsse in dieser Pfanne kurz anrösten, aus der Pfanne nehmen und sofort

auf dem Filet verteilen. Das Fleisch je nach Größe 5-10 Minuten im Ofen backen. Das Rinderfilet in 6 Stücke schneiden und mit den Pilzen in der Sahnesauce servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

500 g braune Champignons
2 Schalotten
50 g **milfina** Deutsche Markenbutter
Jodsalz

Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
200 g **milfina** H-Schlagsahne
1 Paket **Gourmet** Rinderfilet am Stück* à ca. 1 kg
150 g **Sweet Valley** Haselnusskerne

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 3,95 €

kJ/kcal 2408/575 **E** 51,2 g **K** 5,3 g **F** 39,1 g

ZARTES MINZCARRÉ MIT VANILLEEIS

6 Kugeln Vanilleeis auf einem Teller 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Erdbeeren waschen und trocknen. Das Eis aus dem Gefrierfach nehmen und jede Kugel mit jeweils 4 Schokoladentäfelchen umstellen. Mit den Erdbeeren garnieren und sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

6 Kugeln **Grandessa** Vanilleeis
2 Packungen **Choceur Mints**
6 Erdbeeren

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 0,92 €

TIPP: Die Eiskugeln verrutschen nicht auf dem Teller, wenn Sie einige gehackte **Sweet Valley** Kalifornische Mandeln oder Haselnusskerne unter dem Eis verteilen.



kJ/kcal 1336/319 **E** 5,8 g **K** 33,3 g **F** 18,0 g



*Sie benötigen:
milfina H-Schlagsahne
Grandessa Vanilleeis
Gourmet Rinderfilet am Stück*
Schalotten - saisonal erhältlich
Champignons - saisonal erhältlich
Jodsalt
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Sweet Valley Haselnusskerne
milfina Deutsche Markenbutter
Choceur Mints
Erdbeeren - saisonal erhältlich*