

Tournedos vom Rindsfilet

Zutaten für 10 Personen:

- 10 Rindsfilets-Steaks
à ca. 200g vom Mittelstück
- etwas Bratbutter
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Ofen auf 70 °C vorheizen, Blech vorwärmen.

Tournedos würzen und in einer beschichteten Bratpfanne in Bratbutter auf jeder Seite anbraten.

Fertig braten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Bleu (stark blutig): 4 Minuten, Saignant (blutig): 5-6 Minuten,

A Point (rosa): 10 Minuten; Bien cuit (durchgebraten): 15 Minuten.

Tournedos auf das Blech geben, im Ofen 10 Minuten ziehen lassen.

Apfel-Cranberry Chutney

Zutaten:

- 400 g frische Cranberries
- 500 g Zucker
- 1 dl Wasser
- 3 säuerliche, kochfeste Äpfel, geschält, Kerngehäuse entfernt und in kleine Würfel geschnitten
- 1 abgeriebene Orangenschale
- 3 dl Orangensaft
- etwas frischer, geschälter, gehackter Ingwer
- 1 Zimtstange
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Apfelwürfel, Cranberries, Zucker und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren und unter häufigem Rühren bei niedriger Hitze ca. 8-10 Minuten köcheln, bis alle Cranberries aufgeplatzt sind.

Orangenschale, Orangensaft, Ingwer, Zimtstange und Gewürz zugeben.

Den Chutney noch ca. 30 Minuten einköcheln und eindicken lassen.

Vom Herd nehmen und noch etwas ziehen lassen.

Warm servieren.