



Rinder- Tournedos mit Senf - Estragon - Kruste und Cognac - Sahne

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, "herzhaft - schmackig", einfach und schnell

Zutaten

- 8 kleine Filetsteak à 90 g (2 Stück p. P.)
- Etwas Sonnenblumenöl und Butter zum Braten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- Für die Senf - Estragon - Kruste:
 - 80 g weiche Butter
 - 4 El frischer, gehackter Estragon
 - 5 El Semmelbrösel
 - 1 El guter, grobkörniger frz. Senf
- Für die Cognac - Sahne:
 - 4 cl Cognac oder Weinbrand
 - 1/8 l trockener Weißwein
 - 1 El Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Senf - Estragon - Kruste:

Schritt3

Die weiche Butter mit der Hälfte des Estragon, dem Senf und den Semmelbröseln verrühren, salzen, pfeffern.

Schritt4

Auf eine Klarsichtfolie geben und zu einer Wurst rollen, ins Tiefkühlfach legen.

Schritt5

Die Tournedos:

Schritt6

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle rundherum würzen und in heißem Sonnenblumenöl scharf von allen Seiten anbraten.

Schritt7

Etwas Butter dazu geben, etwas 3 min. leise weiter braten.

Schritt8

Heraus nehmen, auf eine feuerfeste Platte setzen und bei 80 ° C im vorgeheizten Backofen etwa 45 min. "nachgaren".

Schritt9

(Eine Methode, die immer gelingt)

Schritt10

Den Backofen auf höchste Stufe /Oberhitze / Grillfunktion hoch schalten.

Schritt11

Die erkaltete Senf - Estragon - Kruste in dicke Scheiben schneiden und auf den Tournedos placieren und 6 - 8 min. goldbraun überbacken.

Schritt12

Die Cognac - Sahne:

Schritt13

In der gleichen Bratpfanne den Bratensatz mit dem Cognac, Weißwein und Crème fraiche ablöschen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt14

Ev. durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken und den restlichen Estragon dazu geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Tournedos auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Cognac - Sahne umgießen, sofort

servieren.

Schritt17

Dazu passen das verschiedenste, frische Gemüse, genau so gut wie ein großer, frischer Marktsalat und z. B. geröstete, junger Rosmarin - Kartoffeln oder einfach nur eine Scheibe getoastetes Bauernbrot.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinder-tournedos-mit-senf-estragon-kruste-und-cognac-sahne/>