



Tournedos im Speckmantel und Kräuterkruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hier einmal mit geschmolzenen Tomaten und junge Honigzwiebeln

Zutaten

- 8 Tournedos à 90 g (aus der Filetspitze geschnitten)
- 8 dünne Scheiben Bauchspeck
- Tomate concassée von 6 - 8 vollreifen Tomaten
- 2 - 3 Schalotten gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL grüner Pfeffer (oder bunt, eingelegt)
- 1 EL Delikatess-Senf mittelscharf
- Je 2 gehäufte EL gehackte Petersilie
- Je 2 gehäufte EL gehackter Schnittlauch
- 3 EL geriebenes Weißbrot/Toastbrot
- Parmigiano Reggiano (Parmesan Späne)
- Salz, Pfeffer
- 2 - 3 Bund kleine Frühlingszwiebeln
- 1 EL Honig
- Markenbutter
- Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auflage:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig angehen lassen. Den bunten Pfeffer, Senf, das geriebene Weißbrot und die Hälfte der Kräuter dazu geben.

Schritt3

Die Honigzwiebeln:

Schritt4

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und auf gleiche Größe kappen.

Schritt5

In etwas Butter anbraten, salzen und pfeffern und mit einem EL Honig auf kleiner Flamme 4 - 5 min. schmoren, glacieren.

Schritt6

Die Tournedos:

Schritt7

Auslegen und mit dem Katenspeck umwickeln, ev. mit Küchengarn binden.

Schritt8

Salzen und Pfeffern und in heißem Öl mit Butter von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Die Auflage und die Parmesanspäne darüber verteilen und Alles für ca. 4 - 5 min. in den auf 150 ° C vorgeheizten Ofen schieben.

Schritt10

Danach noch etwas ausruhen lassen.

Schritt11

Die Kräutertomaten:

Schritt12

Einige Zwiebelwürfel und Knoblauch in etwas Butter glasig angehen lassen, die Tomatenwürfel, die 2. Hälfte Petersilie und Schnittlauch dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt13

1 - 2 min. zusammen schmoren, nicht zu weich werden lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Tomaten „mittig“ auf einen vorgewärmten Teller geben und darüber die Tournedos placieren. Die Honigzwiebeln drum herum legen. Gern reiche ich dazu ein schönes Kartoffel Gratin.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** edel, frisch **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tournedos-im-speckmantel-und-kraeuterkruste/>