



# 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/>