



Tournedos an Béarnaise Sauce

Hauptspeisen, KSW 24.06.2016

Vorbereitung ca. 20 Min. • **Kochen** 30 Min. im vorgeheizten Ofen •
Portionen 4 • **Schwierigkeitsgrad** Leicht • **Quelle** Betty Bossi

ZUTATEN

TOURNEDOS

4 Tournedos (Rindsfilet, je
ca.170g)

Bratbutter zum Anbraten

0.75 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

BÉARNAISE-SAUCE

1dl Weisswein

1EL Estragonessig oder

Kräuteressig

1 Schalotte, halbiert, in Streifen

2 Zweiglein Estragon

4 Pfefferkörner, zerdrückt

2 frische Eigelbe

100 gr Butter, kalt, in Stücken

1 TL Estragonblättchen, fein

gehackt

Salz, nach Bedarf

Pfeffer, nach Bedarf

ZUBEREITUNG

TOURNEDOS

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem
Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte
und Teller vorwärmen. Die Tournedos in einer Bratpfanne
in der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 3 Min. anbraten,
würzen, auf die vorgewärmte Platte legen.

BÉARNAISE-SAUCE

Weisswein mit allen Zutaten bis und mit Pfefferkörnern in
einer Pfanne aufkochen, Flüssigkeit auf ca. 1/2 dl
einköcheln, in eine dünnwandige Schüssel absieben,
auskühlen.

Eigelb begeben, mit dem Schwingbesen im heissen
Wasserbad (knapp unter Siedepunkt) ca. 3 Min. rühren,
bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren
abzeichnen.

Die Butter portionenweise unter Rühren begeben.

Rühren, bis die Sauce cremig ist. Schüssel
herausnehmen, kurz weiterrühren. Estragon begeben,
Sauce würzen, mit den Tournedos auf den vorgewärmten
Tellern anrichten.

NOTIZEN

Dazu passen: Spargeln