

Rindsmedaillons mit Trüffelöl

Steak, Frites in Feststimmung



ZUTATEN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 45 Min.

1½ kg fest kochende Kartoffeln
2 EL Mehl
3 EL Olivenöl
½ TL Edelsüss-Paprika
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

4 EL Mayonnaise
2 EL Ketchup
½ Bund glattblättrige Petersilie
wenig Trüffelöl (siehe Tipp)

4 Rindsmedaillons (je ca. 160 g, je ca. 3 cm dick)
¾ TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Bratbutter

1. SCHRITT



Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Stängel schneiden, mit **Mehl** und **Öl** mischen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.

Backen: ca. 45 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). **Paprika, Salz** und **Pfeffer** mischen, mit den Kartoffeln mischen.

2. SCHRITT

Mayonnaise und **Ketchup** verrühren. **Petersilie** fein schneiden, daruntermischen, mit einigen Tropfen **Trüffelöl** würzen.

3. SCHRITT

Fleisch würzen, in einer Bratpfanne in der heissen **Bratbutter** beidseitig je ca. 4 Min. braten, herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen, wenig Trüffelöl darüberträufeln.

TIPP

Von Hand geerntete Taggiasca-Oliven, die nach traditioneller Art kalt gepresst werden, sind die Basis für dieses delikate, fruchtige Trüffelöl. Zur Erreichung des perfekt harmonischen Geschmacks wird weisser Trüffel darin eingelegt und das Öl schliesslich mit Trüffelaroma abgerundet.

Olio extra vergine d'oliva al gusto di tartufo bianco von Fine Food ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich oder kann online bestellt werden auf: www.coopathome.ch.

