

Rindsfiletmedaillons vom Grill mit Pistou Kruste

- Filet oder Huft
- 6 Personen
- 20 Min.

Rezept von Rene Hofer – Restaurant Lindenhofkeller

Zutaten

6 Rindsfilet Medaillons (à ca. 250gr)
Rindsfilet Nach Ihren Wunsch Vorbraten *bleu, saignant, medium,*
50 gr. Italo Peterli
20 gr. Kerbel
20 gr. Basilikum
5 gr Knoblauch
50 gr. Parmesan gerieben
20-40gr. Olivenole extra virgine
10 gr. geriebenes Weissbrot (Paniermehl)
20 gr. Pinienkerne

Zubereitung

Alle frischen Kräuter zupfen & waschen.
Sämtliche Zutaten in den Cutter/ Mixer/ Oskar wie immer diese Maschinen
auch heissen mögen fein mixen. Würzen salzen & abschmecken.

Die grüne Pistoukruste auf die Vorgebratenen Rindsfilet ca. 0.5 cm einseitig
auftragen und im Ofen oder Salamander bei starker Oberhitze ca. 1–2 Mi-
nuten überbacken. Mit einem Jus de veau mit etwas Apfelbalsam oder altem
Aceto di Modena abschmecken & servieren.

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

